

Міністерство освіти і науки України  
Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»  
Мішкольцький університет (Угорщина)  
Магдебурзький університет (Німеччина)  
Петрошанський університет (Румунія)  
Познанська політехніка (Польща)  
Софійський університет (Болгарія)

Ministry of Education and Science of Ukraine  
National Technical University  
«Kharkiv Polytechnic Institute»  
University of Miskolc (Hungary)  
Magdeburg University (Germany)  
Petrosani University (Romania)  
Poznan Polytechnic University (Poland)  
Sofia University (Bulgaria)

**ІНФОРМАЦІЙНІ  
ТЕХНОЛОГІЇ:  
НАУКА, ТЕХНІКА,  
ТЕХНОЛОГІЯ, ОСВІТА,  
ЗДОРОВ'Я**

Наукове видання

Тези доповідей  
**XXVIII МІЖНАРОДНОЇ  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ  
MicroCAD-2020**

У п'яти частинах  
Ч. IV.

**Харків 2020**

**INFORMATION  
TECHNOLOGIES:  
SCIENCE, ENGINEERING,  
TECHNOLOGY, EDUCATION,  
HEALTH**

Scientific publication

Abstracts  
**XXVIII INTERNATIONAL  
SCIENTIFIC-PRACTICAL  
CONFERENCE  
MicroCAD-2020**

In fiver parts  
P. IV.

**Kharkiv 2020**

**ББК 73**  
**I 57**  
**УДК 002**

**Голова конференції:** Сокол Є.І. (Україна).

**Співголови конференції:** Торма А. (Угорщина), Раду С.М. (Румунія), Стракелян Й. (Німеччина), Лодиговські Т., Шмідт Я. (Польща), Герджиков А. (Болгарія).

Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я: тези доповідей XXVIII міжнародної науково-практичної конференції MicroCAD-2020, 28-30 жовтня 2020р.: у 5 ч. Ч. IV. / за ред. проф. Сокола Є.І. – Харків: НТУ «ХПІ». – 349 с.

Подано тези доповідей науково-практичної конференції MicroCAD-2020 за теоретичними та практичними результатами наукових досліджень і розробок, які виконані викладачами вищої школи, науковими співробітниками, аспірантами, студентами, фахівцями різних організацій і підприємств.

Для викладачів, наукових працівників, аспірантів, студентів, фахівців.

Тези доповідей відтворені з авторських оригіналів.

ISSN 2222-2944

**ББК 73**  
© Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
2020

## САЛОТЕРАПІЯ

Сирова Г.О.<sup>1</sup>, Авраменко В.Л.<sup>2</sup>, Лапшин В.В.<sup>1</sup>, Макаров В.О.<sup>1</sup>,  
Завада О.О.<sup>1</sup>, Каліненко О.С.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Харківський національний медичний університет,

<sup>2</sup>Національний технічний університет

«Харківський політехнічний університет», м. Харків

Загальновідомий високопоживний харчовий продукт – свиняче сало, який містить незамінні жирні кислоти (ліноленова та арахідонова), які входять до складу ядра клітини і впливають на відтворення потомства. Сало високоенергетичний продукт, який містить вітаміни А, D, Е, є обов'язковим компонентом раціону, тому його використовують для харчування людей важкої фізичної та розумової праці, так як – 30–50 г сала може повністю забезпечити добову норму в незамінних поліненасичених жирних кислотах.

Відомо, що ліолева, ліноленова та арахідонова кислоти біологічно активні: стимулюють синтез білків та ліпідів, підвищують стійкість організму проти інфекційних захворювань, підтримують активність ферментів, регулюють процеси окиснення [1].

В невеликих кількостях сало можна вживати здоровим людям без порушень ліпідного обміну, високого холестерину, якщо немає хвороби жовчовивідних шляхів, жовчного міхура та підшлункової залози, оскільки для повного травлення потрібна достатня кількість жовчі та ферменту ліпази.

З даних літератури відомо, що сало має велику цілющу дію: може вилікувати підшлункову залозу, може захистити від вірусів, зменшити зубний біль, а також має бактерицидні властивості, діє на шкідливі бактерії. В салі міститься арахідонова кислота, яка підсилює захисні функції організму, допомагає запобігти поширенню вірусів і шкідливих бактерій, покращує імунітет, виводить з організму радіоактивні частинки, покращує роботу мозку, серцевого м'яза, впливає на роботу нирок та поліпшує склад крові, виводячи з неї зайві холестеринові бляшки [2-3].

Але треба пам'ятати, що сало є висококалорійним продуктом, тому вживати його слід з обережністю, щоб не довести себе до ожиріння. Крім того, слід пам'ятати, що можливе зараження паразитами, які були у тварині.

### Література:

1. Бірта Г.О. Бургу Ю.Г. Фізико-хімічний та жирнокислотний склад сала.//вісник Полтавської аграрної академії №1,2013 с.66-69.
2. Медведев В.А. Генетические и фенотипические факторы улучшения качества свинины/ В.А.Медведев, В.Н. Юрченко// Повышение качества продуктов животноводства.М:Колос.-1982.с.140-151.
3. Поливода А.М. Методика оценки качества продукту боя свиней/ А.М. Поливода, Р.В.Стробыкина, Н.Д. Любецкий//Методика исследований по свиноводству.- Х., 1977.- с.48-56.