

Масляные бальзамы

Удивительное разнообразие растительного мира наводит на мысль, что чем больше растений использует организм человека в рационе питания, тем больше у него возможностей нормально функционировать.

Известны растения, обостряющие или способствующие сохранению слуха, памяти, зрения, вкуса, разума. Комбинируя их, можно создавать целые комплексы незаменимых для человека веществ, которые помогут ему сохранить здоровье на долгие годы.

В рецептурах бальзамов используются только поликомпонентные составы. Принцип поликомпонентности подразумевает не только многокомпонентность различных растений в составе, но и использование одного и того же растения из различных географических мест. С какой целью это делается? Известны случаи, когда два ботанически неразличимых растения имеют существенные различия в качественном или количественном химическом составе. Речь не идет о растениях различных форм или сортов, которые по своим морфологическим признакам различаются.

Речь идет об одном и том же растении, но выросшем в разных регионах. Случайные причины, воздействующие на химический состав растений, характерные только для данного места и времени года, температуры, осадки, освещение, механические повреждения (например, из-за града), болезни, паразиты, химический состав почвы, окружающий растительный и животный мир в известной степени влияют на общий обмен веществ, а значит — и на химический состав растений.

Ученые доказали, что изменения химического состава растения, вызванные различиями в энзиматических системах, участвующих в метаболизме, передаются по наследству. Так *астрагал*, который растет в Иркутской области, где нет дефицита селена в почве, накапливает его в больших количествах. *Астрагал*, выращенный в Крыму, более беден селеном. Будучи посаженными на соседних участках, они сохраняют эти различия и в поколениях.

Подобных примеров для других растений можно привести сколько угодно. Конечно, смесь одного и того же растения из разных географических мест по эффективности всегда будет превосходить состав растения из одного географического района. Все это показывает, что для получения качественного и активнее действующего материала лекарственных растений необходимо хорошо знать географические места, которые влияют на содержание наиболее ценных веществ в растении.

Такая сложность состава бальзамов диктуется насущными потребностями организма. С помощью сложных составов в продукт можно закладывать целый алгоритм последовательных или параллельных действий препарата на организм. Многокомпонентность позволяет использовать эффект *синергизма*, который не является арифметическим, а может быть в несколько раз больше, чем количество компонентов. Многокомпонентность позволяет усиливать *противоотечные, противовоспалительные, противобактериальные* свойства адаптогенов.

В фитотерапии сложную композицию из нескольких растений называют **бальзамом**. **Бальзам** - это самое сложное и самое хитрое, что можно получить из растений. По эффективности он должен значительно превосходить настойки, отвары, эликсиры. При производстве бальзамов используются различные методы извлечения биологически активных веществ из растений.

Основой бальзама может быть любая среда. По названию среды, в которую вводят вещества, называют и бальзам. Бальзамы могут быть *спиртовыми, водно-спиртовыми, глицериновыми, сахарными, медовыми, масляными*. При разных способах приготовления могут образовываться промежуточные *метаболиты*, которых вообще нет в природном растении.

Например, при многочасовом кипячении и выпаривании с добавлением различных неорганических соединений, обладающих кислотными или щелочными свойствами, происходит не просто экстракция, а гидролиз и сложные превращения органики, утилизирующиеся потом организмом как дефицитные промежуточные метаболиты.

Если совместному воздействию подвергнуты несколько растений, то в результате взаимных превращений в экстракте можно получить вещества, которых вообще нет ни в одном

растении. Эти вещества могут менять свойства основных веществ растения, усиливая или смягчая их действие, снижая или увеличивая их всасывание из кишечника и т.д..

Большие перспективы имеют **масляные бальзамы**. Для многих лекарственных веществ и витаминов масло – хороший растворитель и консервант, предохраняющий вещества от прямого доступа кислорода и других окислителей. В масле практически нет диссоциации на ионы, поэтому нет взаимных реакций между ингредиентами из растений.

Поэтому в *масляном бальзаме* удастся сохранить индивидуальность каждого растения, входящего в состав бальзама. Многие алкалоиды и кумарины, являясь ядами, ограничивают сферу применения растения. Но эти вещества не переходят в масло, поэтому масляные вытяжки из ядовитых растений могут оказаться безвредными, а лечебные свойства сохраняют.

Само масло – это ценный энергетический продукт и незаменимый строительный материал. Любые масла восстанавливают микроциркуляцию в секреторных канальцах, помогают выводу токсинов, составляют основу клеточных мембран, обеспечивая их гибкость, текучесть и необходимую проницаемость.

Жиры – неотъемлемая часть ядра и мембраны любой клетки. Жир необходим для всасывания жирорастворимых витаминов в кишечнике. В жирах нуждается сетчатка глаза и нервная система, чтобы поддержать эластичность нервных оболочек. Масло, найденное в грецких орехах, долго считалось полезным только для сердца. Но недавнее исследование установило, что оно полезно и для мозга.

Происходит не только улучшение системы циркуляции воздуха, которая поставляет кислород к голове, но и улучшается функция мембран клеток. Вот почему люди, которые потребляют такое масло, менее подвержены депрессии, слабоумию, даже нарушению внимания. Ученые отметили, что жирные вещества необходимы для умственного развития детей. Возможно, что ваше собственное умственное развитие и даже интеллект, может быть улучшен при достаточном потреблении этого масла. Возникает вопрос, какое масло самое полезное?

Желательно, чтобы в масле был максимальный процент полиненасыщенных жирных кислот, особенно линоленовой и арахидоновой. Дефицит этих кислот в организме приводит к ухудшению заживления ран, к сухости кожи и выпадению волос. *Арахидоновая* по биологической активности в десять раз эффективней *линоленовой*. В организме она получается из *линолевой*. Если организм получает *арахидоновую* кислоту в готовом виде, то потребность в линолевой значительно уменьшается. Поэтому *арахидоновая* кислота предпочтительней: она значительно уменьшает потребность организма в жирах.

В растениях *арахидоновой* кислоты практически нет. *Линоленовой* и *арахидоновой* кислот много в рыбьем жире. *Линоленовой* кислоты много в **льняном и конопляном** масле, в масле **грецкого ореха**. Откуда предпочтительней брать эти кислоты? Рыбий жир-продукт животного мира, поэтому плохо совместим с фитобальзамами. *Льняное масло* использовать в питании проблематично, оно капризное: быстро окисляется, приобретает прогорклый вкус, неприятный запах, густеет и становится непригодным для пищевых целей.

Отравляя печень и поджелудочную железу, оно приносит больше вреда, чем пользы. *Льняное масло* проблематично применять и наружно: в тонком слое оно окисляется ещё быстрее, объёмно полимеризуется, превращаясь в тонкую прочную пленку, забивает поры на коже, чем помогает бактериям усиленно размножаться, а также создает неприятное ощущение, что кожа не дышит.

Поэтому косметологи не пользуются этим маслом, а заменяют его на *каноловое* или *рыжиковое*. Закапанное в уши льняное масло быстро засыхает, что приводит к образованию в слуховом проходе трудно удаляемых серных пробок. Во всем мире от применения чистого *льняного масла* уже давно отказались в пользу купажированных масел, потому что вероятность отравиться испорченным льняным маслом гораздо выше, чем вылечиться.

Купажированное масло – смесь стабильного масла и небольшого количества нестойких полиненасыщенных масел. Для употребления полиненасыщенных жирных кислот в пищу иногда используют дорогие масла: масло *грецкого ореха*, *кедровое* масло, масло *розового дерева* и др. Это делают с целью ввести в состав масел дефицитные вещества, содержащиеся в маслах

только этих растений: арахидоновую кислоту, гамма-линоленовую кислоту, маслорастворимые окислы аскорбиновой кислоты.

Благодаря этим веществам растительные масла обладают определенной спецификой. Так *кунжутное* масло оказывает благоприятное действие на костную ткань, а масло *виноградных косточек* - на сердечно-сосудистую систему, масло *расторопши* незаменимо для клеток печени. Полиненасыщенные масла вводят в рецептуру в небольших количествах. Дефицит полиненасыщенных жиров в пище приводит к заболеваниям, но и их избыток тоже оказывает вредное воздействие на организм.

Эти, кажущиеся на первый взгляд, противоречия говорят только об одном – все решает мера. Поступление полиненасыщенных жиров с пищей может изменить баланс в ту или другую сторону. При неумелом использовании полиненасыщенные жиры могут спровоцировать нежелательные реакции. Поликомпонентность в случае масел оказывается предпочтительней. Значит, самое полезное масло – это смесь различных масел, *купажированное* масло. Сколько нужно этого масла человеку?

Жир может уменьшить поток богатой кислородом крови к вашему мозгу. Чрезмерное употребление жиров приводит к усилению нагрузки на печень и поджелудочную железу, к возникновению ощущения тяжести в желудке, вызывает вялость, сонливость, нарушает адекватное усвоение углеводов, может стать причиной ожирения и повышенного поглощения адреналина сердечной мышцей.

Жиры усваиваются медленнее, чем белки и углеводы, поэтому пища не должна содержать лишнее количество жира. Масло незаменимо, его нельзя исключать из рациона, но его не должно быть много. В бальзамах используются только растительные масла – смеси в минимальных дозах.

Живой организм обладает способностью к саморегулированию и к самообразованию. Это значит, что если в живой организм попадают вещества, которые до этого организм не знал и не использовал в своих процессах, но они могут улучшить течение метаболизма, то организм включает эти вещества в свой цикл.

Растительное царство отличается удивительным разнообразием. Каждое пищевое и лекарственное растение по своему химическому составу представляет собой сложный комплекс биологически активных веществ, оказывающих на организм человека многостороннее фармакологическое действие. Растения содержат различные соединения, не образующиеся в организме человека.

Растения содержат и вещества, родственные животному организму. Внутри растений ученые находят медиаторы нервных клеток животных, некоторые ферменты и рецепторы, имеющие поразительное сходство с подобными веществами в клетках человека. Но самыми интересными являются внутриклеточные вещества из растений.

Внутри растительных клеток есть вещества, которых нет в межклеточном пространстве. Вне клеток они не нужны, они бессмысленны, они нужны только внутри клеток, где идет синтез. Это **катализаторы!** Без катализаторов в клетке невозможен синтез многих сложных веществ. Внутри клеток нет высоких, а тем более сверхвысоких, температур и давлений, но в клетке синтезируются такие вещества, да ещё с такой скоростью, которые немисливо получить на современных предприятиях оргсинтеза. Но если катализаторы внутри растительных клеток есть, то их выделение, концентрация и ввод в клетку животного должен привести к поразительному эффекту.

Мембраны растительных клеток представляют определенную преграду для желудочно-кишечного тракта животных, даже для травоядных. *Во-первых*, растительные клетки защищены клетчаткой, которая практически не разлагается в пищевом тракте животных, особенно у человека. *Во-вторых*, сами мембраны. Они явно прочнее и неуязвимее, чем мембраны животных клеток. Это происходит потому, что растения в отличие от животных не имеют специализированного скелета, поэтому их опорные структуры складываются из утолщенных клеточных оболочек.

Мембраны растительных клеток значительно толще и прочнее, чем у животных. Это подтверждают те перепады температур и давлений, которые выносят растительные клетки, оставаясь живыми. А ведь это в первую очередь зависит от прочности мембран. Обычно, для проведения реакции катализаторов требуется в миллионы раз меньше, чем реагирующих веществ. Поэтому внутри клеток их количество напоминает следы. Эти следы надо перевести в желудочно-кишечный тракт, а там ещё надо усвоить.

Только сконцентрировав внутриклеточную жидкость, можно обнаружить действие неизвестных физиологически активных веществ. Разработчику масляных бальзамов - Владимиру Ивановичу Коротченко это удалось.

Эффекты для организма человека потрясающие. В состав растений входят различные органические и минеральные вещества, например, в цветах и корнях растений содержатся *эфирные масла*. Слово «масла» здесь чисто ассоциативное. На самом деле к маслам эфирные масла не имеют никакого отношения. Эфирные масла очень летучи, испаряясь, они не оставляют никаких следов ни на ткани, ни на бумаге, отсюда вторая часть названия.

Некоторые компоненты эфирных масел являются очень эффективными катализаторами многих метаболических процессов. Эфирные масла обладают разнообразными очень сильными фармакологическими эффектами: *противоопухолевым, седативным, спазмолитическим, анальгезирующим, противовоспалительным, бактерицидным, отхаркивающим, противоглистным*.

Эфирные масла в большинстве малотоксичны, но эффективность их такова, что пользоваться можно только малыми дозами. В малых количествах - это ценнейшие лекарственные средства, но высокие концентрации и длительный контакт с ними могут оказывать дискомфортные ощущения: аллергию, головные и желудочные боли, тошноту, кожные высыпания, раздражение слизистых оболочек.

Эфирные масла, обычно плохо растворяются в воде. Растения, которые содержат эфирные масла в больших количествах, называются эфиромасличными. Таких растений известно более 3 000! Эфиромасличные растения уже с исторических времен человек широко использует в качестве приправ и для ароматизации напитков, т.е. традиционно большинство из них представляют собой компоненты пищи.

Уже давно внимание специалистов обращают на себя фенольные соединения из класса флавоноидов. Почти каждое растение содержит флавоноиды — от следов до значительных количеств. Побочные эффекты, как и случаи отравления ими, редкие. Флавоноиды принимают участие в процессе тканевого дыхания, положительно влияют на сердечно-сосудистую и иммунную системы, при участии аскорбиновой кислоты обладают Р-витаминной активностью.

Многие флавоноиды проявляют противовоспалительное, гипотензивное, желчегонное, спазмолитическое действие. Но самой важной функцией флавоноидов является их возможность прерывать свободно радикальное окисление жирных кислот. Наличие в составе самой клетки жирных кислот и избытка свободного кислорода не исключает возможности аутоокисления, т.е. окисления жирных кислот, входящих в состав тканей клетки. Такие реакции идут с образованием свободных радикалов, очень токсичных химических соединений. В клетках есть антиоксидантные системы, которые переводят свободные радикалы в химически инертные безвредные молекулы. Свободные радикалы особенно опасны при острых и хронических заболеваниях. Это происходит потому, что естественная антиоксидантная система организма слабеет из-за нарушения обменных процессов при болезни.

Старение тканей также сопровождается образованием свободных радикалов. Биофлавоноиды значительно усиливают действие антиоксидантных систем человека. Многие биофлавоноиды являются пигментами, придающими окраску различным органам растений: желтую, красную, синюю, фиолетовую и другую. Почти все флавоноиды нетоксичны.

В последние десятилетия ученые биологи уделяют пристальное внимание новому классу веществ из растений — *фитолектинам*. Это белки, обладающие свойством обратимо и избирательно связывать углеводы, не вызывая их химического превращения. Они содержатся почти во всех частях растений: в плодах, листьях, корнях, проростках. *Фитолектины* влияют на иммунитет, являются сильными антидотами, помогают синтезировать многие ферментные белки.

Насколько интересны, перспективны и необходимы эти вещества организму можно судить по тому, что ученые надеются с их помощью решить проблемы рака и СПИДа.

Внутриклеточные вещества, эфирные масла, фитолектины и флавоноиды очень эффективные биологически активные вещества для человеческого организма. Бесценность их заключается в том, что, изменяя функциональное состояние отдельных структур клетки на разных уровнях, они оказывают лишь регулирующее влияние на уровне надклеточных систем или мембран, что-то увеличивая или уменьшая, но не меняют метаболизм. Они не вводят новых и не прекращают старых биохимических реакций в организме и требуются в минимальных количествах.

Продолжение следует...

следите за публикациями на сайте <http://www.edadar.ru>