

# ЛЕЧЕБНЫЙ МЕТР

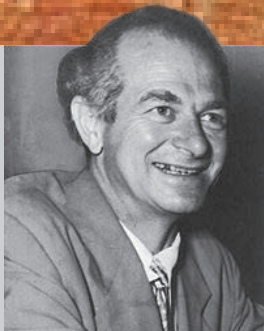
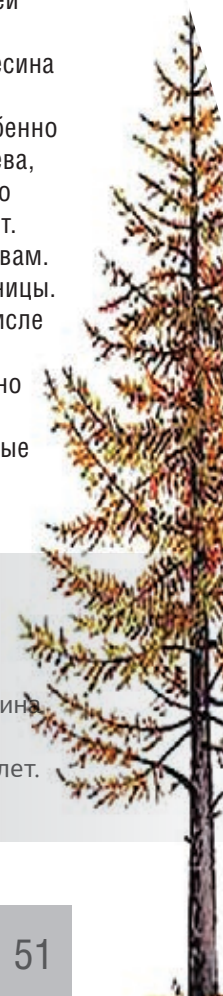
Многие болезни старости обусловлены снижением сократительной способности сердца и ухудшением состояния кровеносных сосудов. Они теряют эластичность, появляются склеротические уплотнения, изменяется проницаемость капилляров. По статистике, примерно половина смертей приходится на сердечно-сосудистые болезни. С возрастом также увеличивается риск развития онкологии. Особую нишу при лечении всех этих болезней занимают антиоксиданты. Один из них – дигидрокверцетин – в последние годы набирает всё большую популярность.



**Т**ехнологию промышленного получения этого уникального вещества из комля лиственницы разработали в Институте биологического приборостроения (ИБП) РАН подмосковного наукограда Пущино, в научной группе по выделению биологически активных веществ из растительного сырья под руководством Анатолия Гаврилова.

Широкую популярность дигидрокверцетин получил относительно недавно – чуть больше десяти лет назад. Получают его из двух сортов лиственницы – сибирской и даурской. Комель – часть ствола, высотой примерно один метр над корневой системой. Раньше такое «полено» не использовалось в промышленности и относилось к категории «отходов»: его либо сжигали, либо закапывали. Ценность представляло то, что выше – деловая древесина.

И лишь недавно отношение к комлю изменилось, когда выяснилось, что эта часть лиственницы является бесценным материалом с высокой концентрацией уникальных биологически активных веществ. В принципе, можно использовать также корень, но извлечь его из мёрзлой почвы практически невозможно, имеющаяся техника с такой задачей не справляется. А деревья рубят именно зимой, когда все соки уходят вниз, тогда деловая древесина становится сухой, приобретает необходимые качества. Получается, и комель становится особенно ценным в холодное время года. Но возраст дерева, чтобы в нём накопилось достаточное количество полезных веществ, должен быть не менее ста лет. Лиственница вообще необычна по своим свойствам. В Сибири есть музеи со строениями из лиственницы. Церквам, школам, различным зданиям, в том числе хозяйственным – по 500 лет. Объясняется такое долголетие тем, что со временем (особенно во влажном климате или в воде) лиственница «железнится», то есть приобретает особо прочные свойства, сходные с металлом.



#### **МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА**

*Дважды Нобелевский лауреат Лайнус Поллинг*

Систематическое, в течение одного года, потребление продуктов (пищи, напитков) с введением в них препарата, обладающего свойствами витамина Р (к которым относится дигидрокверцетин), особенно в комбинации с витамином С, способствовало бы реальному продлению жизни на 20-25 лет.

**В ПРОЦЕССЕ  
ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
В КАЖДОМ ОРГАНИЗМЕ  
ОБРАЗУЮТСЯ  
СВОБОДНЫЕ  
РАДИКАЛЫ  
(ОКСИДАНТЫ),  
МОЛЕКУЛЫ КОТОРЫХ  
ОЧЕНЬ АКТИВНЫ  
И ВЫПОЛНЯЮТ  
ОКИСЛИТЕЛЬНЫЕ  
ФУНКЦИИ.  
ОНИ КАЖДУЮ МИНУТУ  
РАЗРУШАЮТ МЕМБРАНЫ  
КЛЕТОК И ТКАНИ  
ОРГАНИЗМА**



Благодаря исследованиям доктора химических наук Василия Бабкина из Иркутского института химии им. А.Е. Фаворского, который 40 лет посвятил исследованиям химического состава лиственницы, стали известны ещё и антибактериальные и противовирусные свойства. Гуляя по улицам, можно заметить, что прикорневая часть некоторых деревьев обсыпана красноватым порошком. Это измельчённая кора лиственницы, способная убивать вредителей, которые зимой прячутся в корневой системе, а при потеплении выбираются наружу. Такой порошок – альтернатива извёстке, которой покрывают стволы весной. Родоначалником направления, связанного с использованием дигидрокверцетина как лечебного средства, является профессор Нонна Тюкавкина из Первого московского государственного университета имени И.М. Сеченова. Она впервые выделила дигидрокверцетин из лиственницы.

Сколько же из одного полена комля можно выделить полезного вещества? Примерно килограмм дигидрокверцетина. Суточная доза, определённая НИИ питания РАМН, составляет 250 миллиграммов. Хотя для профилактики многих заболеваний, а также в период лечения любому человеку достаточно 100 миллиграммов.

Дигидрокверцетин, в первую очередь, мощный антиоксидант, это свойство делает спектр его применения очень широким. Прекрасно воздействует на стенки сосудов, укрепляя и повышая их эластичность, восстанавливает поврежденные капиллярные сети. Такое свойство делает препарат эффективным, в частности, для профилактики инсультов и инфарктов. Раньше это были «болезни старости», но теперь, в век стрессов и неблагоприятной экологии, к сожалению, они нередко поражают и людей в полном расцвете сил. К слову, при лечении дигидрокверцетином важна не столько доза вещества, сколько регулярность применения. Хорошие результаты получены и на спортсменах, занимающихся академической греблей. Исследования проведены Федеральным центром подготовки олимпийского резерва. Одна из самых серьёзных проблем таких спортсменов – так называемые пробои сердца, при которых сбивается дыхание, начинается в том числе тахикардия. Применение препарата значительно повышает

*Анатолий Гаврилов  
с лечебным поленом  
лиственницы*

**ПРОДУКТЫ —  
ЛИДЕРЫ  
ПО СОДЕРЖАНИЮ  
АНТИОКСИДАНТОВ:**

**ШИПОВНИК,  
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА,  
КЛУБНИКА,  
МАЛИНА,  
ЧЕРНИКА,  
КЛЮКВА.**

**СРЕДИ ОВОЩЕЙ  
ПЕРВОЕ МЕСТО ЗАНЯЛИ  
ШПИНАТ И СПАРЖА.**

**СРЕДИ НАПИТКОВ —  
КОФЕ, ЗАТЕМ  
ЦИТРУСОВЫЕ СОКИ.**

**СРЕДИ ЖИРОВ —  
СОЕВОЕ МАСЛО**

выносливость, улучшает сердечно-сосудистую деятельность, количество пробоев сокращается в несколько раз. Дигидрокверцетин набирает популярность не только в России. В США, Европе используют аналог под названием «токсифолин». Но по своей биологической активности пушинское вещество раза в два эффективнее. Поэтому два года назад американцы начали сотрудничать с подмосковным институтом, использовать дигидрокверцетин, в частности в БАДах для улучшения остроты зрения. Кстати, в США, в отличие от России, на первое место ставят не чистоту продукта, а его антиоксидантную, то есть биологическую активность, что более правильно. И всё же в России главный потребитель дигидрокверцетина — пищевая промышленность, так как благодаря этому веществу можно безопасно для потребителя значительно увеличивать срок хранения продуктов, без использования опасных для здоровья «традиционных» синтетических консервантов. В первую очередь это рыба, мясо, молоко. Всего 50 граммов дигидрокверцетина, добавленных в тонну сухого молока, увеличивают срок хранения продукта в два — два с половиной раза. Не нужно объяснять, что экономически это очень выгодно. ИБП за разработку технологии выделения и очистки дигидрокверцетина получил гран-при на Конкурсе русских инноваций в 2005 году. Эта технология была взята на вооружение предприятием «Аметис» в Благовещенске. Выпуск вещества начинает исчисляться десятками тонн, хотя ещё несколько лет назад производилось только двести килограммов в год. Но даже тонны не способны покрыть потребности рынка. Это стало одной из причин, почему Институт биологического приборостроения решил создать собственное производство, став одним из учредителей инновационного предприятия «Флавит-Холдинг». Производство откроют на базе одного из заводов подмосковного Лотошино.

*Фирюза ЯНЧИЛИНА*



*Сотрудник института демонстрирует порошок из комля лиственницы с высокой концентрацией дигидрокверцетина*

