

# Ладно цедено масло од пиперка (*Capsicum sp.*) fam. Solanaceae како вредна компонента во козметологијата и фитотерапијата



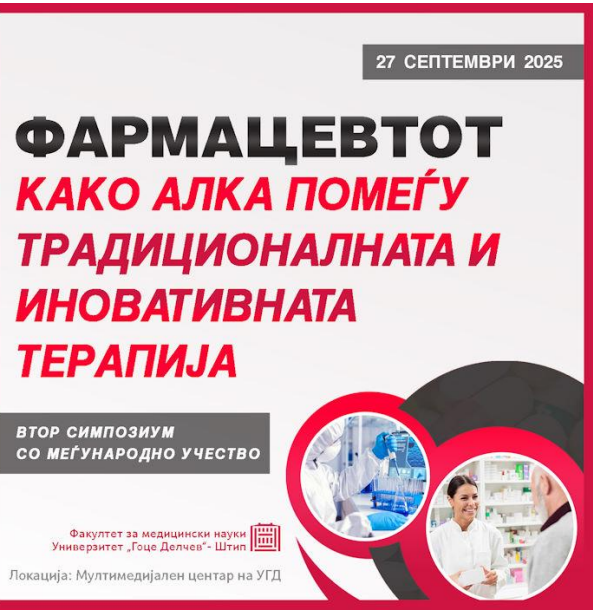
УНИВЕРЗИТЕТ  
ГОЦЕ ДЕЛЧЕВ  
Избери мудро, делувај храбро

Борјанка Веселинова\*<sup>1</sup>, Катарина Смилков<sup>1</sup>, Сања Костадиновиќ Величковска<sup>2</sup>

<sup>1</sup>\* Факултет за медицински науки, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, ул. „Крсте Мисирков“ 10-А, 2000 Штип, Северна Македонија

<sup>2</sup> Земјоделски факултет, Универзитет „Гоце Делчев“ - Штип, ул. „Гоце Делчев“ бр.89 2000 Штип, Северна Македонија

[borjanka.veselinova@ugd.edu.mk](mailto:borjanka.veselinova@ugd.edu.mk)



## ВОВЕД

Ладното цедено масло од семе од пиперка *Capsicum sp.*, фамилија *Solanaceae*, претставува извор на голем број биоактивни компоненти како фитостероли, каротеноиди, капсаициноиди, минерали, есенцијални масни киселини, токофероли, ретинол и многу други, вклучувајќи ја и групата на полифеноли. Цел на трудот е да се разгледа потенцијалот за користење на ладно цедено масло во козметички препарати и во фитотерапијата, преку преглед на релевантна литература.

## РЕЗУЛТАТИ И ДИСКУСИЈА

Ладно цедените масла имаат предност пред рафинираните масла бидејќи содржат повеќе антиоксиданси и биоактивни супстанции како каротеноиди, токофероли, фитостероли, и феноли кои вообичаено се губат при процесот на рафинирање. Полинезаситените масни киселини во овој тип на масло се застапени до 84%, а најзастапена е линолеинската масна киселина со удел до 73% во масло. Активните компоненти аналози на витамин Е: како токофероли и токотриеноли се застапени над 70% масло. Овие компоненти овозможуваат значајни здравствени придобивки поради што се користат во традиционалната медицина и фармација за спречување или лекување на некои кардиоваскуларни и гастроинтестинални нарушувања, ревматизам и дијабетес, а наоѓаат примена и во козметологијата.

## ЗАКЛУЧОК

Капсаицилот заедно со останатите состојки на ладно цеденото масло од пиперка имаат извонреден потенцијал кој недоволно се користи во фитотерапевтски и во козметички цели.



## КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА

1. Jahana & Ur-Rahman (2020) Green Technology, Bioactive Compounds, Functionality, and Applications 2020, P. 439-447.
2. Jarret et al., (2013) Journal of food composition and analysis, 30(2), 102-108.
3. Li et al., (2011) International Journal of Food Science and Technology, 46, 44-51.
4. Arimboor et al., (2015). Journal of Food Science and Technology, 52(3), 1258–1271.
5. De Masi et al., (2007) Molecular Nutrition & Food Research, 51(8), 1053–1062.

Втор симпозиум со меѓународно учество од областа на фармацијата:

Фармацевтот како алка помеѓу традиционалната и иновативната терапија, 27 септември, 2025 Штип