

НИАЦИН



Термин “ниацин” относится как к никотиновой кислоте, так и к её аминопроизводному, никотинамиду (ниацинамиду). Устаревшими названиями для никотиновой кислоты являются витамин В₃, витамин В₄ и Р-Р фактор (Pellagra-Preventative factor, т.е. фактор профилактики пеллагры).

Факторы пересчета

| | |
|------------------------------------|---|
| 1 мг никотиновой кислоты / ниацина | = 1 мг эквивалента ниацина (NE) = 1,008 мг ниацинамида |
| 1 мг эквивалента ниацина (NE) | = 60 мг триптофана |
| 1 мг ниацинамида | = 0,992 мг никотиновой кислоты / ниацина |

Формы продукта

| | Соотв. Фармакопеи | Стандартная упаковка |
|--|------------------------------|---------------------------------|
| Никотиновая кислота | FCC, Ph.Eur USP | 20 кг карт. коробка |
| Ниацинамид Продукт с улучшенной сыпучестью | FCC, USP Ph. Eur | 20 кг карт. коробка |

Функции ниацина в организме и проявление дефицита.

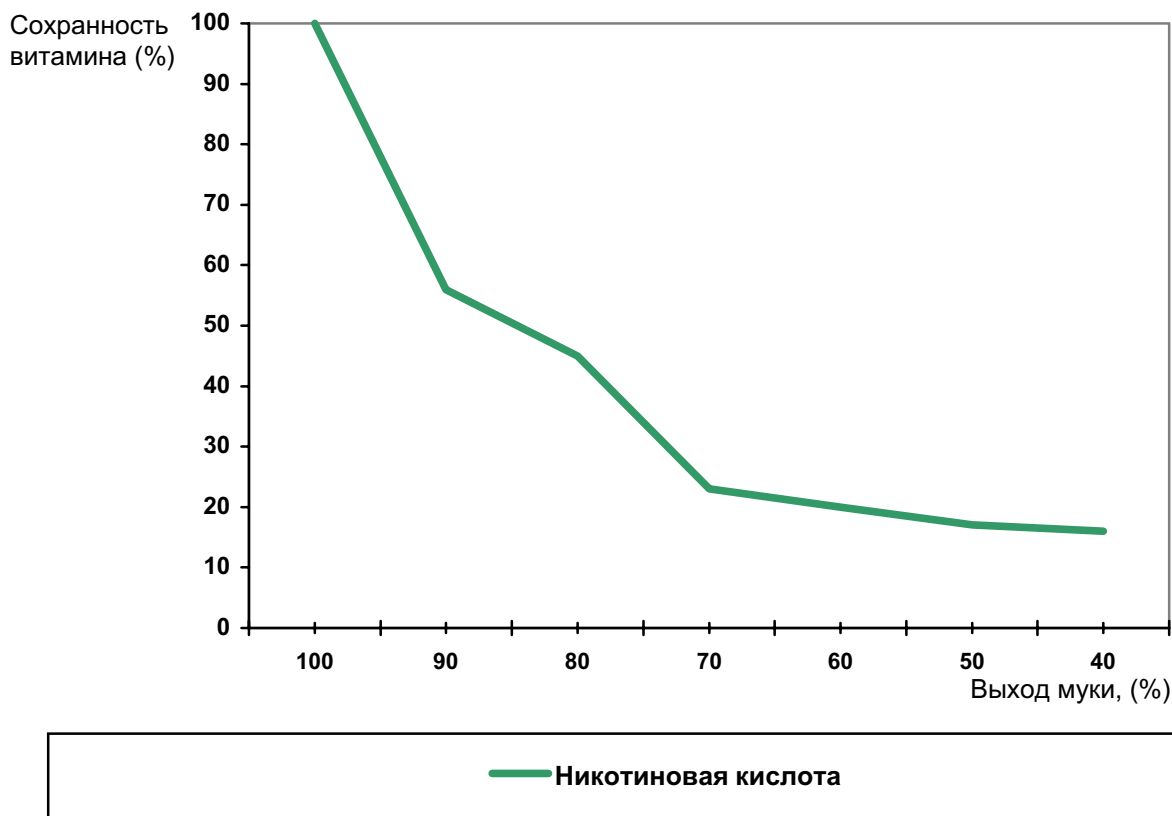
Ниацин участвует в реакциях, высвобождающих энергию в тканях, в результате биологических преобразований углеводов, жиров и белков. Важен для нервной, мышечной системы, состояния кожных покровов, желудочно-кишечного тракта, роста организма. Участвует в синтезе гормонов.

Дефицит проявляется следующим образом:

Вялость, апатия, потеря аппетита, сна, повышенная раздражительность, нервозность, быстрая утомляемость, расстройства стула, бледность и сухость кожи, воспалительные изменения кожи под действием света (фотодерматозы), сердцебиение, головокружение, истощение организма, болезненная потеря веса, психические расстройства.

Применение ниацина в пищевой промышленности

Ниацин используется для обогащения зерновых продуктов, таких как кукурузные и овсяные хлопья, а также пшеничной муки, (пшеничной и ржаной). Это вызвано тем, что в процессе помола муки теряется до 80% ниацина (см. график).



Ниацином обогащаются диетические и сухие продукты питания, мясные и рыбные консервы. В некоторых странах, в соответствии с федеральными стандартами, обогащаются такие продукты, как хлеб, мука, крахмал, макароны, спагетти, лапша, кукурузная каша, кукурузные хлопья и рис.

Стабильность ниацина

Как никотинамид, так и никотиновая кислота, стабильны по отношению к нагреву, свету, воздуху и щелочам.

Безопасность

Для никотиновой кислоты “безопасный” уровень зависит от уровня индивидуальной толерантности потребителя и длительности приёма. Диапазон переносимых доз - от менее чем 300 мг до более 1 000 мг в день.