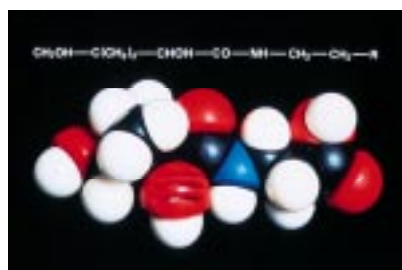


## ПАНТОТЕНАТЫ



Пантотеновая кислота относится к витаминам группы В. Ее название в переводе с греческого означает “повсюду”. Названия-синонимы: витамин В<sub>5</sub>, Д-пантотенат кальция. В промышленности используется именно Д-пантотенат кальция, т.к. он хорошо растворим в воде, легко всасывается организмом, преобразуется в пантотеновую кислоту и принимает участие в обменных процессах.

### Факторы пересчета

|                           |                                 |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1 мг пантотеновой кислоты | = 1,09 мг пантотената кальция   |
|                           | = 0,936 мг пантенола            |
| 1 мг пантенола            | = 1,068 мг пантотеновой кислоты |
|                           | = 1,161 мг пантотената кальция  |
| 1 мг пантотената кальция  | = 0,861 мг пантенола            |

### Формы продукта

|                             | <b>Соотв.<br/>Фармакопеи</b> | <b>Стандартная<br/>упаковка</b> |
|-----------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| <b>D-Пантотенат Кальция</b> | FCC, Ph.Eur<br>USP           | 25 кг картон. коробка           |

### Функции пантотеновой кислоты в организме и проявление дефицита.

Пантотеновая кислота, как составляющая кофермента А, играет ключевую роль в метаболизме углеводов, белков и жиров и поэтому важна для поддержания и восстановления всех клеток тканей. Она вовлечена в реакции, которые обеспечивают энергией клетку, а также принимает участие в синтезе таких жизненно необходимых соединений как стеролы, гормоны, фосфолипиды и другие.

*Дефицит проявляется следующим образом:*

При дефиците пантотеновой кислоты наблюдаются жжение в стопах, упадок сил, усталость, шелушение кожи, поседение и выпадение волос, желудочно-кишечные расстройства.

## **Применение пантотената кальция в пищевой промышленности**

Добавляется к различным пищевым продуктам: зерновые завтраки, напитки, диетические продукты и детское питание.

## **Стабильность D-пантотената кальция**

Пантотеновая кислота стабильна при нейтральных рН, но легко разлагается при нагревании в щелочных или кислых растворах. Пастеризация молока вызывает лишь незначительные потери.

## **Безопасность**

Пантотеновая кислота рассматривается как нетоксичное вещество, никаких случаев гипервитаминоза опубликовано не было. Ежедневная доза вплоть до 10 граммов у человека вызывает лишь незначительные желудочно-кишечные расстройства.