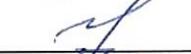


ОДМедУ, кафедра Технології ліків Семінарське заняття №12. «Технологія виготовлення нанопрепаратів.»

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЙ ЛІКІВ**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 (Борисюк І.Ю.)

“ 27“ серпня 2021 р

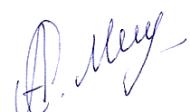
МЕТОДИЧНА РОЗРОБКА ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ

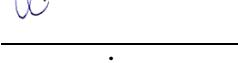
Факультет: фармацевтичний

Навчальна дисципліна «Фармацевтична біотехнологія»

Семінарське заняття №12 Тема: «Технологія виготовлення нанопрепаратів.»
для аспірантів

Практичне заняття розробив:
асистент



 (Акішева А.С.)
підпис

Практичне заняття обговорено на методичній нараді кафедри «27» серпня 2021 р.
Протокол № 1

Одеса – 2021

Методична розробка практичного заняття, ОПП «Фармація, промислова фармація», для докторів філософії III освітньо-наукового рівня, фармацевтичний факультет, Дисципліна: «Фармацевтична біотехнологія» стр. 1

Тема: Технологія виготовлення нанопрепаратів.

Мета: Ознайомитися з технологією виготовлення нанопрепаратів.

Основні поняття: Біотехнологія, біооб'єкти, біомолекули

Обладнання: згідно до вимог Належної аптечної практики (GPP).

Навчальний час: 4,0

План

I. Організаційний момент

Зміст теми

1. Зміст теми.

При розробці фармацевтичних препаратів необхідно приділяти особливу увагу завданням, пов'язаним зі стійкістю ліпосом при зберіганні продукту, т. К. Відомо, що ліпосоми виявляють «витік» ліки і ліпідну деградацію протягом інтервалу часу між їх приготуванням і використанням хворими. Необхідно розрізняти два види стабільності - хімічну стабільність компонентів ліпідів і основної речовини;

стабільність зв'язування між ліпідами і лікарською речовиною. Стабільність хімічного складу можна досягти підбором оптимальних температурних режимів зберігання. Для стабілізації комплексів використовують заморожування - висушування в присутності кріопротекторів. При цьому отримують дегідратовані ліпосомальні форми препаратів, які легко зберігаються і при регідратації водой утримують понад 90% лікарського засобу. Так, наприклад, ліпосомальні форми доксорубіцину витримують зберігання в лиофільно висушеному вигляді більш 1 року. Таким чином, основним критерієм підбору кріопротекторів є збереження досліджуваним речовиною стабільності при дегідратації мембран ліпосом. Хоча за допомогою люофілізації можна отримати стабільний сухий препарат ліпосом легко відновлюваний при додаванні води, це вимагає ретельного управління процесом дегідратації. Так як процес люофілізації включає заморожування препарату з подальшим видаленням води, то виникає проблема, пов'язана з тим, що на стадіях заморожування і зневоднення можливо фізичне пошкодження ліпосом. Так, в якості кріопротекторів для ліпосом запропоновано використання циклічної інулогексози (мінус 25 ° C). Одним з найбільш важливих факторів, що визначають ступінь захисної дії на ліпосоми під час дегідратації цукрів, є розмір ліпосоми. Як відомо, при збільшенні середнього діаметра ліпосоми спостерігається відповідне збільшення «витоку», викликаної люофілізацієй. Везикули середнього діаметра близько 100 нм і менше забезпечують максимальне збереження вмісту. Це підвищення стабільності зі зменшенням розмірів ліпосоми має місце тільки для везикул не менше 50 нм. «Витік» після дегідратації з більш дрібних везикул значно вище, ніж з відповідних ліпосом діаметром понад 100

Методична розробка практичного заняття, ОПП «Фармація, промислова фармація», для докторів філософії III освітньо-наукового рівня, фармацевтичний факультет, Дисципліна: «Фармацевтична біотехнологія» стр. 2

нм. Крім того, дрібні ліпосоми більш склонні до злиття, ніж більші. Можливо, що ліпосоми, які мають більше одного подвійного шару, властива велика чутливість злиття при дегідратації або регідратації, ніж уніламеллярним везикул. Ліпідний склад ліпосом також визначає стабільність препаратів під час дегідратації і регідратації при використанні кріопротекторів. У повністю гідратованих бішару проникність значно зменшується за рахунок включення холестерину і зростає при збільшенні ступеня насычення ацильних ланцюгів фосфоліпідів. Однак при дослідженні «витоку» при дегідратації або регідратації залежності від складу везикул, чіткої кореляції між ступенем «витоку» і фізичними властивостями бислоя не було виявлено. У великих уніламеллярних везикулах (середній діаметр близько 100 нм), що складаються з яєчного фосфатидилхоліну, додавання холестерину в мольних відносинах до 40% не впливало на вміст карбоксіфлуоресцеїна.

У той же час в везикулах, що складаються з діпальмітоїлфосфатілхоліна і діпальмітоїлфосфатілгліцеріна (мольное ставлення 10: 1) при включені близько 40% холестерину відзначалася вірогідно більше включення карбоксіфлуоресцеїна. Інші дослідники повідомили, що везикули з діпальмітоїлфосфатілхоліна, зневоднені в присутності циклічної інулогексози, характеризуються максимальним вмістом карбоксіфлуоресцеїна при включені в подвійний шар 20% холестерину. При дослідженні «витоку» після дегідратації / регідратації уніламеллярних ліпосом, пріготовлених з фосфатидилхоліном з різним складом жирних кислот, найбільше включення спостерігається в системах, що містять повністю насычені ланцюги, такі як діпальмітоїлфосфатілхолін. Вражає, однак, те, що спостерігаються відмінності відносно невеликі, враховуючи, що діпальмітоїлфосфатілхолінові ліпосоми знаходяться в стані гелю при температурі нижче 41 ° С, в той час як інші вивчені сполуки (наприклад, діолеїлфосфатілхолін) знаходяться при цій температурі в рідкокристалічному стані. Аналогічно цьому, при дослідженні впливу головки фосфоліпідів на «витік», викликану дегідратацією, важко пояснити спостерігаються відмінності простими фізичними характеристиками. Наприклад, везикули, приготовані з суміші яєчного фосфатидилхоліну і яєчного фосфатидилгліцерін, характеризуються зростанням «витоку», викликаної дегідратацією при збільшенні вмісту в ліпосоми фосфатидилхоліна. У той же час у везикулах, приготованих з інших кислих фосфоліпідів, таких як фосфатидилсерин, фосфатидними кислота або фосfatidilіnозіт, ступінь включення вмісту та ж, що і у везикулах з фосфатидилхоліном. Також показано, що везикули, що складаються з 1-пальмітоїл-2-олеїлфосфатілхоліна і фосфатидилсерина, утримують по суті весь включений в них ізоцитрат при дегідратації в присутності малтози або

трегалози. Описані вище дослідження наводятьна думка, що ступінь збереження бар'єру проникності везикул в присутності сахаровкріопротекторов визначається досить складною взаємодією чинників. До цих факторів можуть ставитися взаємодії між головною групою фосфоліпіда і цукром, хімічною структурою липіда, термотропних фазовим поведінкою липіда, природою застосованого кріопротектори і розміром везикули. У разі везикул, приготуваних методом екструзії, цей останній параметр теоретично може регулюватися, однак може спостерігатися незначна відмінності середнього розміру, розподілу розмірів або ламеллярну в функції складу ліпіду. Захист ліпосом під час ліофілізації може передбачати запобігання злиття везикул, збереження бар'єру проникності подвійного шару і те й інше. З цих двох компонентів запобігання злиття досягається легше і, ймовірно, пред'являє менше вимог до властивостей кріопротектори. При цьому гальмування злиття може зажадати тільки мінімізації взаємного накладення везикул. Тому для будь-якого успішного кріопротектори, якщо цукрова матриця, утворена шляхом дегідратації, знаходиться при температурі, нижче температури замерзання, ця вельми жорстка структура повинна задовольняти необхідним критеріям. Однак досягнення цієї мети можна полегшити, якщо цукор взаємодіє з головками фосфоліпідів і створює стерическе бар'єр для збереження подвійних шарів, навіть якщо під час циклу ліофілізації везикули концентруються між кристалами льоду. Звертаючись до більш важкої проблеми збереження бар'єру проникності подвійного шару і до розгляду механізму, за допомогою якого лиофілізація може викликати «витік», необхідно проаналізувати ряд етапів процесу в цілому. Було досліджено, чи відбувається «витік» переважно під час заморожування зразка, протягом фази дегідратації / регідратації або в результаті підвищення проникності регідратованих везикул. Хоча заморожування і відтавання сусpenзії ліпосом може викликати значну «витік» інкапсульованого розчиненої речовини, ступінь цієї «витоку» залежить від розміру і складу везикул. Везикули обмеженого розміру (малі уніламеллярні везикули) чутливі до злиття, викликаному заморожуванням і розморожуванням, і характеризуються також вираженою «витоком», причому ця дія можуть гальмувати деякі цукри. Розмір великих везикул зазвичай не змінюється, і «витік» з них набагато менше, ніж з відповідних малих систем. На відміну від звичайних кріопротекторов (наприклад, гліцерин), здатних ефективно запобігти викликану заморожуванням / відтаюванням «витік» з великих ліпосом, цукри (наприклад, трегалоза), мають в кращому випадку лише помірною захисною здатністю. Це сприяє тому, що щонайменше частина втрати розчиненої речовини, яка відбувається під час дегідратації / регідратации ліпосом, викликається процесом заморожування. Однак пряме порівняння «витоку»,

викликаної лиофілізацієй і заморожуванням / оттаиванием, важко. Хоча обидва процеси містять етап заморожування, під час ліофілізації відставання як таке не відбувається. Тому можливо, що втрата розчиненої речовини, яка спостерігається після циклу заморожування / відставання, відбувається тільки на етапі відставання і не робить впливу на «витік», викликану лиофілізацієй. При порівнянні «витоку» розчиненої речовини з везикул, які зазнали або циклу заморожування / відставання, або тільки лиофілізації, відзначається, що «витік» виявляється більшою мірою після регідратації сухих ліпосом. Це змушує припустити, що в результаті самого процесу дегідратації на ліпосомний бар'єр проникності впливають додаткові напруги, відмінні від сил, що діють під час заморожування. Нарешті, розглядаючи етап, на якому «витік» інкапсульованого речовини відбувається під час ліофілізації, слід також відзначити, що перед відновленням початкової проникності везикул після регідратації може спостерігатися також період підвищення проникності подвійного шару. Цей ефект, можливо, відображає залежить від часу переупаковку фосфоліпідів всередині бішару.

З урахуванням того факту, що для багатьох ліпосом різного складу, ліофілізованих в присутності сахаракріопротектора, з носія втрачається тільки частина спочатку інкапсульованого речовини, виникло припущення, що ця «витік» може відбуватися з безлічі везикул всередині популяції. Наприклад, в популяції великих ліпосом середнього діаметра 100 нм за що спостерігається «витоком» з первинної популяції буде нести відповідальність група більших везикул. Або часткова «витік» вмісту везикул може відображати осмотично обумовлений лізис з повторним утворенням (герметизацією) везикул після зміни осмотичного градієнта. Ці припущення привели до оцінки «витоку» з везикул під час множинних циклів лиофілізації. Якщо втрата інкапсульованого речовини проісходить безлічі чутливих везикул або відображає розсіювання осмотичного градієнта, під час наступних циклів дегідратації / регідратації можна очікувати лише невелику додаткову «витік» або її відсутність. Однак це припущення не доведено наявними даними. Якщо зразки ліпосом, що містять карбоксіфлуоресцеїн, піддати двом циклам лиофілізації і регідратації і виміряти «витік» після кожного циклу, втрата інкапсульованого речовини спостерігається як після першого, так і після другого циклу дегідратації / регідратації. Далі, після кожного циклу «витік» одна і та ж. Ці дані підтримують уявлення, згідно з яким «витік», викликана дегідратацією, можливо, відображає напруги, що діють на всі везикули, і не усувається попередніми оновленням ліпосом. Для пояснення механізму, за допомогою якого деякі цукру здатні захищати зневоднені ліпосоми, був запропонований цілий ряд гіпотез. Спочатку припускали, що цукру можуть утворювати водневий зв'язок з полярними головками фосфоліпідів і заміщати молекулу води в ліофілізованому стані.

Методична розробка практичного заняття, ОПП «Фармація, промислова фармація», для докторів філософії III освітньо-наукового рівня, фармацевтичний факультет, Дисципліна: «Фармацевтична біотехнологія» стр. 5

Відносні захисні властивості різних вуглеводів пов'язували як з числом гідроксильних груп, доступних для водневої зв'язку, так з їх просторової орієнтацією на цукрі. Пізніше ця модель була уточнена в світлі спроможності ряду цукрів модифікувати термотропні характеристики ліпідів. Температура, при якій фосфоліпідні мембрани переходят з гелю в рідкокристалічну фазу, залежить від ступеня їх гідратації. Як встановлено, температура переходу з гелю в рідкокристалічний стан для діпальмітоїлфосфатілхоліна знижена до 68 ° С для безводного і до 41 ° С для повністю гідратованого липіда. Аналогічноесніжені температури переходу з гелю в рідкокристалічний стан може бути досягнуто при асоціації зазначеного липіда з дисахаридом трегалозу. Ці спостереження дали підставу припустити, що під час дегідратації суспензії ліпосом мембрана фосфоліпідів може здійснювати фазовий перехід і що «витік» інкапсульованого речовини може бути наслідком цього переходу. Тому виникло припущення, що трегалоза і інші цукру, здатні зберігати безводні ліпіди в рідкокристалічному стані, запобігають такий фазовий перехід і тим самим зменшують «витік» інкапсульованого речовини. Прямий доказ взаємодії між трегалозу і безводних діпальмітоїлфосфатілхоліном було отримано при ЯМР - дослідженнях твердого стану ліпідів. Ці дослідження показали, що в сумішах діпальмітоїлфосфатілхолін - трегалоза при температурах вище 46 ° С липід приймає ту форму, яку називають λ -фазою. У цій фазі жирні ацильні ланцюга невпорядковані, подібно жидкокристаллическій фазі, але ряд їх груп иммобілізовані в результаті зв'язування з трегалозу. Доведено, що при температурах нижче 46 ° С λ фаза повільно переходить в гель. Відомості, присвячені взаємодії між вуглеводами і фосфоліпідами і впливу цукрів на термотропні властивості ліпідів, досить суперечливі. Колишні уявлення про пряме взаємодієствії між дисахаридами і фосфоліпідами в гідратованому стані базувалися на досліджені монослоєв, що дало підставу думати, що трегалоза та інші цукру створюють збільшення площини на молекулі липіда. Далі інші дослідники показали, що трегалоза і сахароза мало впливають як на температуру переходу гель - рідкокристалічна фаза, так і на ентальпію переходу повністю гідратованого діпальмітоїлфосфатілхоліна, що вказує на відсутність взаємодії сахара і ліпідів. Ці спостереження сприяли створенню уявлення про те, що взаємодія між цукрами і фосфоліпідами відбувається тільки в безводному стані. Крім того, трегалоза може знижувати температуру переходу з гелю в рідкокристалічний стан безводних фосфоліпідів при спільній лиофілізації з органічного розчинника. У той же час, при гідратованім ліпосом з води в присутності трегалози спостерігається значно більш складне термотропних поведінку. Наприклад, в разі ліпосом з 2олеоїлснгліцерозфосфохоліна і фосфатидилсерина після дегідратації

існують переходи, як при високій, так і при низькій температурі, що не залежать від співвідношення трегалоза - ліпід в початковому зразку, що вказує на присутність як гелевого, так і рідкокристалічного домену. Виникло припущення, що ці фазові домени відображають внутрішній і зовнішній ділянки подвійного шару і є результатом відмінностей між відносинами трегалоза - ліпід по обидві сторони мембрани. Відповідно до цієї гіпотези зовнішній моношар знаходиться в рідкокристалічному стані, а внутрішній - в стані гелю. На додаток до питань, що стосуються трактування досліджень, котрі безпосередньо займалися взаємодіями цукор - ліпід, гіпотеза, згідно з якою цукру гальмують викликану дегідратацією «витік», запобігаючи фазові переходи ліпіда, несумісна з цілим рядом інших спостережень. Як зазначалося раніше, якби фазові переходи були відповідальні за «витік», це означало б, що склад ліпіду сильно впливає на стабільність подвійного шару. Однак спостерігалося, що відмінності в «витоку» карбоксіфлуоресцеїна з фосфатіділхолінових везикул з неоднаковим складом жирних кислот незначні, незважаючи на великі відмінності температур переходу з гелю в рідкокристалічну фазу. У разі везикул, що складаються з яєчного фосфатидилхоліну, відмінності в «витоку» карбоксіфлуоресцеїна при вмісті холестерину незначні, навіть при високих концентраціях стерину, при яких можна було б очікувати усунення переходу з гелю в рідкі кристали (хоча включення холестерину може підвищити включення інкапсульованого речовини при деякому складі ліпідів). Далі везикули, що складаються з діпальмітоїлфосфатіділхоліна, при дегідратації при кімнатній температурі повинні перебувати в стані гелю до дегідратації, в зневоднені стані і після регідратації. Незважаючи на відсутність фазового переходу, з цих ліпосом також відбувається значна «витік» інкапсульованої речовини. Нарешті, якщо зневоднені везикули діпальмітоїлфосфатіділхоліна Регідратуюче при температурі вище або нижче температури фазового переходу, спостерігається однакова ступінь змісту карбоксіфлуоресцеїна. Ці результати важко узгодити з уявленням про те, що «витік» інкапсульованого речовини є наслідком дестабілізації біслою в результаті фазового переходу ліпіда і про те, що захисна дія деяких цукрів відображає запобігання таких переходів. Ці несумісності були усвідомлені прихильниками гіпотези фазового переходу, які у відповідь припустили, що в присутності трегалози в везикулах, що складаються з яєчного фосфатидилхоліну, діолеоїлфосфатіділхоліна або діпальмітоїлфосфатіділхоліна, фазовий перехід при дегідратації і регідратації при кімнатній температурі не відбувається. Стверджують, що везикули, що складаються з ненасищенихліпідов (яєчний фосфатидилхолін, діолеоїлфосфатіділхолін), протягом всього часу залишаються в жиждокристаллическій фазі, в той час як везикули діпальмітоїлфосфатіділхоліна залишаються в фазі гелю. Однак цей аргумент

здається спірним. У разі везикул, що складаються з ненасичених ліпідів, на початковому етапі заморожування під час ліофілізації температура повністю гідратованих везикул знижується до значень, які набагато нижче їх фазового переходу. Навіть допускаючи той факт, що зразок не заморожений спочатку в рідкому азоті або в смесі сухої лід / етанол, первинна сушка буде проводитися при температурі нижче температури колапсу кріопротектори (від мінус 30 ° С до мінус 35 ° С для дисахаридов), що набагато нижче температури фазового переходу липида (від +4 ° С до мінус 21 ° С, в залежності від складу жирних кислот). Тому після заморожування везикули будуть перебувати в стані гелю. Якщо під час дегідратації утворився комплекс цукор - ліпід, існуючий в рідкокристалічній або в λ -фазі, то ясно, що ліпід повинен зробити фазовий перехід. Якщо такий комплекс не утворився, то везикули перейдуть з гелю в рідкокристалічну фазу після регідратації при кімнатній температурі. Аналогічно цьому для везикул діпальмітоїлфосфатілхоліна, навіть якщо вони підтримуються в стані гелю при заморожуванні, первинної та вторинної сушінні, регідратація при 50 ° С призведе до переходу в рідкокристалічну фазу (температура фазового переходу - 41 ° С для повністю гідратованого липида). Спостерігаються лише невеликі відмінності в «витоку» карбоксіфлуоресцеїна в разі везикул з діпальмітоїлфосфатілхоліна, регідратованих при 30 ° С і при 50 ° С. Дослідниками проведено вивчення стабільності ліпосом, що містять карбоксіфлуоресцеїн, в процесі ліофілізації і зберігання. Як стабілізатори використовували ряд цукрів: сахарозу, маніт, лактозу, трегалозу і ін. Найкращі результати отримані при використанні трегалози. На думку авторів, частина захисного ефекту трегалози і інших цукрів може бути обумовлена здатністю діяти як проміжна матриця між везикулами, запобігаючи їх зближення. Останнє може бути пов'язано з тим, що однією з передумов до мембрани злиття є тісне зближення двох бішару. Здається, в кожному випадку необхідно вивчати роль окремих цукрів як стабілізаторів ліпосом. Підтвердження цьому служить робота, в якій автори для стабілізації ліпосом використовували лактозу. Порівняння даного цукру з трегалозу, малтозою, глюкозою продемонструвало явну перевагу. Ймовірно, дисахара проявляють велику стабілізуючу активність дегідратованих мембрани ліпосом. Крім того, встановлено, що лактоза має бути присутня по обидва боки ліпосом, в зв'язку з чим її додавання в процесі виготовлення препарату проводили на різних стадіях. Необхідно також врахувати доступність лактози і дозвіл її використання в складі ін'єкційних форм в фармакопеях багатьох країн. При ліофілізації багатошарових ліпосом з метою їх стабілізації використовували в якості кріопротектори олігомери глюкози - мальтодекстрани. Показано, що в міру підвищення в складі ліпосом, отриманих з діпальмітоїлфосфатілхоліна, кількості глюкозідної

залишків температура фазового переходу ліпідів від гелю в рідкохристалічний стан зростал. Вивчення впливу режиму заморожування і ліофілізації проведено в роботі, в якій використовували ліпосоми, що складаються з діпальмітоїлфосфатілхоліна і діпальмітоїлфосфатілгліцеріна в співвідношенні 10: 1. У ліпосоми включали карбоксіфлуоресцеїн. Ліпосоми заморожували повільно зі швидкістю 0, 5 ° С в хвилину до температури мінус 60- 70 ° С або швидким зануренням в рідкий азот. Авторами встановлено, що повільне заморожування призводить до значно більшого змісту карбоксіфлуоресцеїна після ліофілізації і регідратації, ніж при швидкому заморожуванні. Вплив швидкості заморожування залежить від ліпідного складу. Так, більш «жорсткі» ліпосоми, що містять холестерин, зберігали свою структуру в більшій мірі при повільному заморожуванні. У той же час режим заморожування не впливав на взаємодію фосфоліпідів з кріопротекторами сахарозою, трегалозу, глукозою. Основна кількість робіт, присвячених захисту ліпосом від пошкодження при ліофілізації, зосереджувалася на цілісності подвійних шарів під час етапів заморожування і ліофілізації, на вивчені проникності бішару ліпосом, отриманих з діпальмітоїлфосфатілхоліна і діпальмітоїлфосфатілгліцеріна (молярне соотношені 10: 1) з доданим зовні карбоксіфлуоресцеїном. Результати показали, що ліофілізація і регідратація ліпосом з сахарозою всередині і зовні везикул викликає тимчасове підвищення проникності бішару для карбоксіфлуоресцеїна, який врівноважувався приблизно через 20 годин. Кількість карбоксіфлуоресцеїна на моль фосфоліпіда, що проникає в везикули, підвищувався зі збільшенням відношення розміру везикул (діапазон 0, 1-1, 0 мкм). Зменшення числа подвійних шарів в везикулах підвищувало проникність для карбоксіфлуоресцеїна після ліофілізації та регідратації. Присутність холестерину зменшувало ступінь проходження в везикули. Авторами встановлено, що за підвищенну проникність після ліофілізації - дегідратації як в присутності, так і під час відсутності сахарози відповідальні процеси ущільнення бішару. Одночасно показано, що, незважаючи на присутність кріопротектори, «ущільнення» компонентів бислоя відбувається як під час, так і після регідратації.

Ліофілізація складається з декількох етапів, кожен з яких може викликати появу різних змін. Слід розуміти, що оптимальний захист ліпосомального зразка не може бути досягнута за допомогою тільки одного засобу. Початкове заморожування зразка може привести до значної витоку або деформації бислоя за відсутності кріопротектори. Під час процесу дегідратації важливо також забезпечити дотримання звичайних вимог до ліофілізації. Розчинена речовина, як було показано вище, вибране як кріопротектори, в ідеалі повинно бути не евтектичним. Цим вимогам

відповідають багато цукру. Первинна сушка повинна проводитися при температурі нижче температури колапсу матриці. Температура колапсу дисахаров вище, ніж моносахаров. Крім того, слід розуміти, що при подальшій дегідратації бішару ліпосом до повного відновлення бар'єру проникності може знадобитися повторний процес заморожування і ліофілізації. Для готового лікарського препарату необхідно визначити оптимальний режим зберігання, що в свою чергу безпосередньо залежить від фізико-хімічних властивостей вхідних в нього компонентів: ліпідів і лікарського засобу. За даними літератури, температура зберігання ліпосомальних препаратів знаходитьться в діапазоні від $(5 \pm 3)^\circ\text{C}$ (для ліпосомальної вакцини проти грипу (тип А)) до мінус 10°C (для препарату «Ліпін», використовуваного як антигіпоксичну засіб).

Ресуспендування ліпосом

Самостійним питанням застосування і контролю ліпосомальних лікарських препаратів є температура розчинника використовуваного для ресуспендування ліофілизованного продукту і співвідношення між масою препарату і обсягом розчинника. Нами виявлено, що температура розчинника в певній мірі визначає розмір ліпосом і кількість включеного в ліпосоми лікарського засобу. Так, наприклад, при використанні розчинника з температурою від 37°C до 50°C для ресуспендування ліпосом навантажених гидрофобної активної фармацевтичної субстанцією (препарат «Ліпотакс») розмір ліпосом на 7–12% менше, ніж при використанні розчинника кімнатної температури. При використанні препаратів з гідрофільної субстанцією і / або «вільних» ліпосом їх розмір також був дещо менше. На нашу думку, підбір умов ресуспендування залежить від ліпідного складу препарату, хімічної структури кріопротекторів і активної фармацевтичної субстанції, вихідного розміру ліпосом, змісту і співвідношення компонентів. Дослідження по визначеню умов ресуспендування необхідно проводити для кожного конкретного препарату. Питання використовуваного розчинника (склад, pH, іонна сила) вимагає окремого вивчення, що пов'язано з впливом розчинника на розмір ліпосом і зниженням включення лікарської субстанції в ліпосоми. Крім того, необхідно звернути увагу на співвідношення ліпосомального препарату і водного розчинника використовуваних як для визначення розміру ліпідів, так і для інфузійного введення препаратів. В інструкціях по застосуванню необхідно вказувати температуру ресуспендування і температуру розчину готового препарату при ін'єкційному або інфузійному введенні.

II. Контроль опорних знань

Виконати тестові завдання:

1. Прямий перенесення чужорідної ДНК в протопласти можливий за допомогою:
 - а) мікроін'єкції;
 - б) трансформації;
 - в) упаковківліпосоми;
 - г) культивування протопластів на відповідних поживних середовищах.
2. Субстратами рестриктаз, які використовуються генним інженером, є:
 - а) гомополісахаріди;
 - б) гетерополісахаріди;
 - в) нуклеїновиекілоти;
 - г) білки.
2. Генмаркер »необхідний в генетичній інженерії:
 - а) для включення вектора в клітини господаря;
 - б) для відбору колоній, утворених клітинами, в які проник вектор;
 - в) для включення «робочого гена» в вектор;
 - г) для підвищення стабільності вектора.
3. Поняття «липкі кінці» стосовно генетичної інженерії відображає:
 - а) комплементарність нуклеотидних після послідовно;
 - б) взаємодія нуклеїнових кислот і гістонів;
 - в) реагування один з одним 8Н-груп з утворенням дисульфідних зв'язків;
 - г) гідрофобна взаємодія ліпідів.
4. Пошук нових рестриктаз для використання в генетичній інженерії пояснюється:
 - а) відмінностями в каталітичної активності;
 - б) різним місцем впливу на субстрат;
 - в) видоспецифічністю;
 - г) високою вартістю.
5. Успіх і генетичної інженерії в області створення рекомбінантних білків більше, ніж у створенні рекомбінаних антибіотиків, що пояснюється:
 - а) більш простою структурою білків;
 - б) складністю підбору клітин господарів для біосинтезу антибіотиків;
 - в) великою кількістю структурних генів, включених в біосинтез антибіотиків;
 - г) проблемами безпеки виробничого процесу.
6. Фермент лігаза використовується в генетичній інженерії оскільки:
 - а) скріплює вектор з оболонкою клітини господаря;
 - б) каталізує включення векторав хромосом у клітини господаря;
 - в) каталізує ковалентное зв'язування вуглеводно-фосфорнойцепі ДНК гена з ДНКвектора;
 - г) каталізує замикання пептидних містків в пептиди-гліканеклеточній стінки.

7. Біотехнологія «ген-маркер» необхідний:

- а) для підвищення активності рекомбінантного;
- б) для утворення компетентних клітин господаря;
- в) для модифікації місця взаємодії рестриктаз з субстратом;
- г) для відбору рекомбінантов.

8. Послаблення обмежень на використання в промисловості мікроорганизмов-рекомбінантний, які продукують гормони людини, стало можливим завдяки:

- а) вдосконалення методів ізоляції генно-інженерних рекомбінантов від навколошнього середовища;
- б) підвищення кваліфікації персоналу, що працює з рекомбінантов;
- в) встановленої експериментально слабкою життєздатності рекомбінантов;
- г) експериментальному підтвердженню обов'язкової втрати чужорідних генів.

9. Вектор на основі плазміди краще вектора на основі фагової ДНК завдяки:

- а) великим розміром;
- б) меншу токсичність;
- в) більшою частоти включення;
- г) відсутності лізису клітини господаря.

10. Активація нерозчинного носія в разі іммобілізації ферменту необхідно:

- а) для посилення включення ферменту в гель;
- б) для підвищення сорбції ферменту;
- в) для підвищення активності ферменту;
- г) для утворення ковалентного зв'язку.

III. Обговорення теоретичних питань:

1. Привестісхему отримання ліпосомального препарату з гідрофобною активної фармацевтичної субстанцією.

2. Опишіть основні стадії процесу ліофілізації ліпосом.

3. Які методи використовують для визначення ступеня включення речовини в ліпосоми?

4. Як впливає температура розчину на проведення регідратації ліпосом?

5. Наведіть основні критичні стадії виробництва лікарських ліпосомальних препаратов.

6. Запропонуйте апаратурну схему отримання ліпосомального лікарського препарату.

Теми доповідей/ рефератів

1. Сучасні відкриття у напрямку технологій виготовлення нанопрепаратів

IV. Підведення підсумків

Список рекомендованої літератури

1. S. Spada. G. Walsh Directory of Approved Biopharmaceutical Products 1st Edition . – CRC Press, 2019. – 336 р.
2. C. Kokare PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY 1st Edition. – Nirali Prakashan, 2017. – 274.
3. Лихач А. В. Промислова біотехнологія / А. В. Лихач. – МНАУ. – 2016. – 116 с.
4. Краснопольский Ю.М., Звягинцева О.В. Фармацевтическая биотехнология. Аспекты фармацевтической химии. Ю.М. Краснопольский, О.В. Звягинцева. – Харьков: НТУ «ХПИ», 2018. – 248 с.
5. Державна фармакопея України : в 3 т. / ДП “Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів”. –2-е вид. –Харків : Державне підприємство “ Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів ”, 2015. –T.1. –