

Онанченко А. В.

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ПЛОДОВ БАКЛАЖАНА

Научный руководитель: канд. фарм. наук, доц. Бухарина Е.В.

Кафедра химии природных соединений

Национальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина

Актуальность. Овощные культуры высоко ценятся не только как продукты питания, но и как профилактические средства, предупреждающие возникновение и развитие многих заболеваний. Каждая из овощных культур содержит в себе богатейший комплекс биологически активных веществ. Среди них особого внимания заслуживает баклажан *Solanum melongena* L., сем. Пасленовые *Solanaceae*.

Цель: целью нашей работы было изучение химического состава плодов баклажана сорта «Алмаз» с последующим использованием этого растительного сырья в качестве источника получения биологически активных соединений.

Материалы и методы. Исследования проводились на образцах плодов баклажана сорта «Алмаз», собранных в фазе технической зрелости. Биологически активные вещества экстрагировали водой очищенной, этанолом, водно-этанольными смесями в течение 30-60 мин. при нагревании.

Качественными реакциями, методами бумажной и тонкослойной хроматографии в исследуемых извлечениях были идентифицированы различные группы природных соединений. В реакциях были использованы реактивы квалификации «ч», «хч» и общепринятые методики; при хроматографировании в качестве свидетелей – достоверные образцы веществ.

Результаты и их обсуждение. Проведенные исследования показали наличие в исследуемых образцах сырья полисахаридов, флавоноидов, сапонинов, алкалоидов, органических, гидроксикоричных кислот, дубильных веществ, простых фенолов, аминокислот.

Выводы. Полученные результаты свидетельствуют о присутствии в плодах баклажана сорта «Алмаз» широкого спектра веществ различной химической природы, которые могут быть основой для разработки новых лекарственных препаратов, специальных диетических продуктов, функциональных пищевых продуктов и диетических добавок.