

УДК: 615.32:635.621.3:54.061/.062

**ХРОМАТОГРАФІЧНЕ ВИВЧЕННЯ ПОЛІСАХАРИДІВ
ЛИСТЯ КАБАЧКІВ***Іосипенко О.О., Кисличенко В.С., Омельченко З.І.***Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна**

Складовою частиною загально національного продовольчого комплексу, який формує продовольчу безпеку України є галузь овочівництво. Багаті на вітаміни, клітковину, біологічно активні та мінеральні речовини овочі відіграють важливу роль у харчовому балансі людини, тим самим забезпечуючи повноцінний розвиток організму запобігаючи виникненню широкого спектру аліментарних захворювань.

Нашу увагу привернули кабачки (*Cucurbita pepo* ssp. *pepo* L.) родини гарбузові (*Cucurbitaceae*). Плоди кабачків так само як і плоди гарбуза є цінним харчовим продуктом завдяки унікальному складу вуглеводів та мінеральних речовин. Їх застосовують при хворобах серцево-судинної системи та обміну речовин, вони сприяють відновленню глікогену у печінці, мають діуретичну, седативну, гіпохолестеринемічну дію. Але листя кабачків майже не вивчене.

Метою даної роботи було продовження дослідження полісахаридного складу листя кабачків трьох сортів: біло-, жовто- і зеленоплідних, заготовлених у серпні 2018 року в Харківській області.

Для ідентифікації моносахаридного складу по 0,1 г одержаних з досліджуваної сировини полісахаридних комплексів розчиняли в мінімальному об'ємі води (1,5-2 мл), гідролізували таким самим об'ємом 20% розчину кислоти сульфатної при нагріванні на водяному огрівнику, контролюючи хід гідролізу методом паперової хроматографії. Повний гідроліз проходив за 5 год. Гідролізати нейтралізували барію карбонатом до нейтральної реакції за універсальним індикатором. Розчини фільтрували, промивали фільтри і осаді водою. Фільтрати випарювали під вакуумом до сухого залишку, який розчиняли в 0,5 мл етанолу. Одержані розчини наносили на хроматографічний папір Filtrak F №7 і хроматографували в системі розчинників ацетон - н-бутанол - вода (7:2:1) низхідним способом в присутності референтних зразків моносахаридів. Для ідентифікації вільних цукрів паралельно досліджували фугат, отриманий в ході висадження полісахаридів. Хроматограми після закінчення хроматографування висушували на повітрі, обробляли анілінфталатним реактивом і нагрівали в сушильній шафі протягом 10 хв при 100°C. Цукри проявлялися у вигляді коричневих (гексози) і рожевих плям (пентози).

В результаті дослідження в усіх видах сировини, що досліджувалась, у вільному стані виявлено глюкозу, в гідролізатах – глюкозу, галактозу, арабінозу, рамнозу.

Отримані результати свідчать про перспективу подальших досліджень полісахаридних комплексів листя кабачків з метою створення нових ефективних фітопрепаратів на їх основі.