

## Органічні кислоти сортів сочевиці харчової

Романова С.В.<sup>1</sup>, Дученко М.А.<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Кафедра ботаніки, Національний фармацевтичний університет, м. Харків,

<sup>2</sup>Кафедра фармацевтичної хімії, Вінницький національний медичний університет ім. М. І. Пирогова,

м. Вінниця

[svetvikrom@mail.ru](mailto:svetvikrom@mail.ru)

Поряд з вуглеводами органічні кислоти є найбільш поширеними сполуками в рослинах. Вони є проміжними продуктами окисації вуглеводів, жирів, амінокислот і білків, а також використовуються в синтезі амінокислот, алкалоїдів, стероїдів і, таким чином, є зв'язуючою ланкою між обміном вуглеводів, жирів, білків тощо. Органічні кислоти мають широкий спектр біологічної дії на організм людини [1]. Метою нашого дослідження стало якісне та кількісне вивчення вільних органічних кислот трави сочевиці харчової сортів «Красноградська 36» та «Степова 244», які культивуються на території України. Для проведення якісного вивчення вільних органічних кислот використовували метод паперової хроматографії у системах розчинників: н-пропанол–25% розчин аміаку (6:4) та етилацетат–кислота оцтова–кислота мурашина–вода (100:11:11:26) [1]. Використовували водні витяги з сировини в порівнянні з вірогідними зразками органічних кислот. Хроматограми висушували й обробляли 0,1% спиртовим розчином 2,6-дихлорфеноліндофенолятом натрію та 1% розчином бромфенолового синього відповідно. В екстрактах досліджуваної сировини нами були виявлені такі вільні кислоти: яблучна, аскорбінова, щавлева, бурштинова, бензойна, саліцилова. Вміст суми вільних органічних кислот проводили за методикою, наведеною в ДФ XI [2]. Попередньо перед проведенням кількісного аналізу сировину екстрагували хлороформом для видалення хлорофілу, забарвлення якого заважає при титруванні [1]. Таким чином, кількісний вміст суми вільних органічних кислот в траві сочевиці сортів «Красноградська 36» та «Степова 244», у перерахунку на яблучну кислоту склав  $3,75 \pm 0,04\%$  та  $4,32 \pm 0,05\%$  відповідно. У траві зразків сочевиці хроматографічним методом встановлена наявність аскорбінової кислоти. Визначення кількісного вмісту аскорбінової кислоти проводили титриметричним методом за ДФ XI [2], він склав  $0,063 \pm 0,002\%$  для сорту «Красноградська 36» та  $0,073 \pm 0,002\%$  для сорту «Степова 244».

### Література:

1. Бензель І. Л. Дослідження вмісту аскорбінової кислоти та вільних органічних кислот у фітосубстанціях бадану товстолистого / І. Л. Бензель, Р. Є. Дармограй, Л. В. Бензель // Фармац. журн. – 2010. – № 2. – С. 98–101.
2. Государственная фармакопея СССР: Вып. 1. Общие методы анализа / МЗ СССР. – 11-е изд., доп. – М. : Медицина, 1987. – 336 с.