

УДК: 615.32:577.114:547.458.87/88

Л. І. Вишневська¹, К. О. Дегтярьова¹, Є. І. Бисага^{1,2}

¹Національний фармацевтичний університет, м. Харків

²Ужгородський національний університет, м. Ужгород

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОЛІСАХАРИДІВ У РОСЛИННІЙ СИРОВИНІ ГАРБУЗА РОДУ *CUCURBITA*

Одним із раціональних шляхів використання лікарської рослинної сировини (ЛРС) є її комплексна переробка, з ціллю вилучення біологічно активних речовин, зокрема полісахаридів. У статті наведені дослідження з виділення полісахаридних фракцій зі шротів м'якоті гарбуза та свіжої подрібненої м'якоті гарбуза. Встановлено, що вуглеводний комплекс представлено водорозчинними полісахаридами (ВРПС), пектиновими речовинами (ПР), геміцелюлозами (ГЦ) А і Б. Отримані результати можуть служити для стандартизації рослинної сировини гарбуза та препаратів на її основі.

Ключові слова: полісахариди, комплексна переробка рослинної сировини, водорозчинні полісахариди, пектинові речовини, геміцелюлози.

ПОСТАНОВКА ПРОБЛЕМИ

Як відомо, при цільовій переробці рослинної сировини (отриманні соків, олій, цукру, зерна, а також препаратів з лікарських рослин), у відходах виробництва залишається значна кількість біологічно активних речовин (БАР). Отже, відходи після первинної переробки сировини (зокрема шрот), можуть служити джерелом для отримання нових фітопрепаратів [1, 4].

Цікавим у даному сенсі є виділення та вивчення полісахаридних фракцій з харчових культур. Полісахариди мають широкий спектр біологічної активності та застосовуються як відхаркувальні, обволікаючі, пом'якшувальні, протизапальні і противиразкові засоби. Вони використовуються в якості сорбентів, в тому числі й по відношенню до радіонуклідів. Також у фармацевтичній практиці естери целюлози застосовуються в якості стабілізаторів, пролонгаторів, плівко- та основоутворювальних речовин [2, 7].

Пектинові речовини, що також належать до полісахаридів, широко використовуються для створення препаратів з детоксикаційними властивостями при захворюванні на діабет, а також розглядаються як перспективні сполуки з гіпотензивною дією [6, 7].

Гарбuz (*Cucurbita pepo L.*), що відноситься до родини *Cucurbitaceae*, роду *Cucurbita* є стародавньою баштанною культурою, батьківщиною якої

вважають Центральну і Східну Америку. У наш час гарбуз вирощується по всьому світу для використання як у харчовій промисловості, так і у медицині. В Україні сьогодні вирощують три види гарбузів, а саме: Г. звичайний, або твердокорий - *Cucurbita pepo L.*, Г. крупноплідний - *Cucurbita maxima Duch.* і мускатний *Cucurbita moschata (Duch.) Poir* [11].

М'якоть гарбуза використовують як сечогінний, жовчогінний, легкий проносний засіб, вона покращує функцію кишечника при закрепах, посилює виділення хлоридів з організму тощо [9, 10].

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ

І ПУБЛІКАЦІЙ

ТА ФОРМУЛЮВАННЯ ЦІЛЕЙ СТАТТІ

У наш час відомі дослідження, що проводяться з ціллю виділення та вивчення полісахаридів, а також розробки методики їх кількісного визначення. Кількісне визначення загального вмісту полісахаридів можна проводити згідно з ГФ СССР XI видання, стаття «Листя подорожника» [2, 3, 8].

Метою нашої роботи було виділення полісахаридних комплексів з рослинної сировини гарбуза, а також вивчення моносахаридного складу полісахаридних фракцій та визначення їх кількісного вмісту.

© Вишневська Л. І., Дегтярьова К. О., Бисага Є., 2014

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ

Об'єктами наших досліджень були:

- Шрот (№ 1), отриманий з м'якоті гарбуза звичайного і мускатного (*Cucurbita pepo L.* i *Cucurbita moschata (Duch) Poir.*) після виробництва соку в 2013 році, який екстрагували фреоном-22 для видалення ліпофільних фракцій.
- Шрот (№ 2), отриманий з м'якоті гарбуза звичайного і мускатного (*Cucurbita pepo L.* i *Cucurbita moschata (Duch) Poir.*) після виробництва соку в 2013 році, який екстрагували гексаном для видалення ліпофільних фракцій.
- Свіжа подрібнена м'якоть гарбузів (*Cucurbita pepo L.* i *Cucurbita moschata (Duch) Poir.*), зібраних у 2013 році.

Шрот висушували, зважували та видаляли спирторозчинні сполуки 82 % етанолом.

Вивчення фракційного складу полісахаридів проводили за наступною послідовністю: зі шроту, що залишився після отримання ліпофільної фракції, послідовно виділяли спирторозчинні комплекси (СРК), водорозчинні (ВРПС) фракції полісахаридів, пектинові речовини (ПР) і геміцелюзози (ГЦ А і Б).

Екстрагували 82 % етанолом 100,0 г повіртняно-сухого шроту (при співвідношенні сировина-екстрагент 1 : 10) при нагріванні протягом 2 год, періодично збовтуючи для змивання частинок сировини зі стінок колби. Екстракцію проводили двічі. Отримані витяжки віddіляли від сировини, фільтрували, об'єднували, випарювали до мінімального об'єму, який висушували у сушильній шафі до постійної маси та зважували. Отримували фракції СРК.

Повітряно-сухий шрот сировини, що залишився після отримання СРК, використовували для отримання ВРПС. Для цього шрот екстрагували 1 л гарячої води при нагріванні до 95 °C протягом 1 год при постійному перемішуванні. Екстрагування ВРПС повторювали в таких самих умовах ще один раз. Рослинний матеріал віddіляли центрифугуванням, а об'єднані водні екстракти упарювали на ротаційному випаровувачі до 1/5 об'єму. Полісахариди висаджували трикратним (по відношенню до водних екстрактів) об'ємом 96 % етанолу при кімнатній температурі. Осад, який випав віdfільтровували, промивали етанолом і ацетоном, потім висушували і зважували.

Із рослинного шроту, що залишився після видалення ВРПС, видаляли пектинові речовини (ПР). Екстракцію ПР проводили двічі сумішшю 0,5 % розчинів кислоти щавлевої і амонію окса-

лату у співвідношенні 1 : 1 при 80–85 °C упродовж 2-х год. Об'єднані екстракти концентрували і висаджували чотирикратним об'ємом 96 % етанолом. Одержані осади фільтрували, промивали етанолом, висушували і зважували.

Із шроту, який залишився після видалення пектинових речовин, виділяли геміцелюзози А і Б (ГЦ А і ГЦ Б). Екстракцію проводили 7 % розчином натрію гідроксиду у співвідношенні 1 : 5 упродовж 12 год при кімнатній температурі. При додаванні кислоти оцтової льодяної випадав осад ГЦ А, який віdfільтровували, висушували і зважували. До фільтрату додавали двократний об'єм 96 % етанолу, при цьому утворювався осад ГЦ Б, який теж віdfільтровували, промивали етанолом, висушували і зважували.

Кількісний вміст полісахаридів, які виділено за фракціями наведено у таблиці 1.

У результаті проведених досліджень із шроту № 1 та шроту № 2 були виділені СРК, ВРПС, ПР, ГЦ А, ГЦ Б. Із свіжої подрібненої м'якоті гарбузів було визначено кількісний вміст полісахаридів, який склав 3,6 %.

Як видно з табл. 1, найбільшу кількість полісахаридів вдалося виділити зі шроту № 1. При цьому привалює фракція, що представлена водорозчинними полісахаридами.

ВРПС, виділені зі шроту № 1, являли собою аморфний порошок бежевого кольору, який добре розчиняється у воді (рН 1 % розчину знаходитьться в межах 5-6), водних розчинах кислот і лугів і не розчиняється в органічних розчинниках. Полісахаридний комплекс дає позитивні реакції висадження етанолом, ацетоном, реакцію з реагентом Фелінга після кислотного гідролізу полісахаридів [8].

ПР являли собою аморфний порошок білого кольору, який добре розчиняється у воді (рН 1 % розчину знаходитьться в межах 3-4). З водного розчину ПР висаджуються 1 % розчином алюмінію сульфату з утворенням пектатів. Геміцелюзози (ГЦ А і ГЦ Б) являли собою аморфні порошки від світло-коричневого до коричневого кольору [5].

ВИСНОВКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ РОЗВІДОК

У результаті роботи виділено вміст полісахаридних фракцій зі шротів м'якоті гарбуза (№ 1, № 2) та свіжої подрібненої м'якоті гарбуза.

Встановлено, що вуглеводний комплекс представлений водорозчинними полісахаридами (ВРПС), пектиновими речовинами (ПР), геміцелюзозами (ГЦ) А і Б. Визначений кількісний вміст полісахаридів в свіжої подрібненої м'якоті гарбузів.

Проведені дослідження в подальшому можуть використовуватися для стандартизації

м'якоті гарбуза, а також нових розроблених фітопрепаратів на її основі.

ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ

1. Будаева В. В. Биологически активные комплексы из отходов растениеводства и диких растений / В. В. Будаева, Д. Й. Якимов // Ползуновский вестник. – 2007. – № 3. – С. 15-24.
2. Бурцева О.В., Тернінко І.І. Вивчення полісахаридного складу *Avena sativa L.* // Вісник фармації. – № 2. (62). – 2010. – С. 46-48. 4.
3. Государственная фармакопея СССР. Общие методы анализа. Лекарственное растительное сырье / МЗ СССР. – 11-е изд., доп. и перераб. – Вып. 2. – М. : Медицина, 1989. – 400 с.
4. Исследования по созданию технологии переработки отходов, содержащих органические растворители, на примере фармакологических производств / О. М. Горелова, О. С. Сартакова, Л. В. Полякова [и др.] // Ползуновский вестник. – 2006. – № 2. – С. 234-236.
5. Лигай Л. В. Изучение углеводов *Malva neglecta L.* / Л. В. Лигай, Д. А. Рахимов, В. А. Бандюкова // Химия природных соединений. – 1989. – № 2. – С. 280-281.
6. Перспективы использования растительных полисахаридов в качестве лечебных и лечебно профилактических средств / Н. А. Криштанова, М. Ю. Сафонова, В. Ц. Болотова [и др.] // Вестник ВГУ. Серия: Химия. Биология. Фармация. – 2005. – № 1. – С. 212-221.
7. Рибак Л.М. Дослідження кількісного вмісту полісахаридних фракцій трави різних видів роду *Ceranium L.* / Л. М. Рибак, О. Ю. Коновалова, Т. В. Ковальчук // Актуальні питання фармацевтичної і медичної науки та практики. – Вип. XXIV. № 2. – 2011. – С. 110-112.
8. Степаненко Б. Н. Химия и биохимия углеводов [Полисахариды] / Б. Н. Степаненко. — М., 1978. – 256 с.
9. Borhade S. // Life sciences Leaflets. – 2012. - №7. – P. 45-49 - extraction and character is a tion of pumpkin (*cucurbita mixta*) seed oil. Fu C., Shi H. & Li Q. // Plant Foods for Human Nutrition. – 2006. – № 61. – P. 73-80 A Review on Pharmacological Activities and Utilization Technologies of Pumpkin.
10. Hata K. et al. // Medical Science and Pharmaceutical Science. – 2005. – № 54(3). – P. 2-10. Effects of Pumpkin seed extract on urinary bladder function in anesthetized rats, Hana H. Ahmed, Mona A.R. // Journal of Applied Sciences Research. – 2009. – № 5(6). - P. 622-635..
11. Manal K. Abdel-Rahman // World Journal of Chemistry. – 2006. – №1 (1). – P.33-40 Effect of Pumpkin Seed (*Cucurbita pepo L.*) Diets on Benign Prostatic Hyperplasia (BPH): Chemical and Morphometric Evaluation in Rats.

УДК: 615.32:577.114:547.458.87/88

Л. И. Вишневская, Е. А. Дегтярева, Е. И. Бисага

ИССЛЕДОВАНИЯ КОЛИЧЕСТВЕННОГО СОДЕРЖАНИЯ ПОЛИСАХАРИДОВ

В РАСТИТЕЛЬНОМ СЫРЬЕ ТЫКВЫ РОДА CUCURBITA

Одним из рациональных путей использования лекарственного растительного сырья (ЛРС) является его комплексная переработка с целью извлечения биологически активных веществ, в том числе полисахаридов. В статье приведены исследования по выделению содержания полисахаридных фракций с шротом мякоти тыквы и свежей измельченной мякоти тыквы. Установлено, что углеводный комплекс представлен водорастворимыми полисахаридами (ВРПС), пектиновыми веществами (ПР), гемицеллюлозами (ГЦ) А и Б. Полученные результаты могут служить для стандартизации растительного сырья тыквы и препаратов на ее основе.

Ключевые слова: полисахариды, комплексная переработка растительного сырья, водорастворимые полисахариды, пектиновые вещества, гемицеллюлозы.

УДК: 615.32:577.114:547.458.87/88

L. I. Vishnevskaya, E. A. Degtyaryova, Y. I. Bysaha

THE RESEARCH OF QUANTITATIVE COMPOSITION OF POLYSACCHARIDE

IN THE PLANT RAW MATERIAL OF PUMPKIN GENUS CUCURBITA

One of the rational ways to use crude drug is its complex reprocessing to extract biologically active substances, including polysaccharides. The article presents a study on the allocation of the content of polysaccharide fractions of meals pumpkin pulp and dispersed pumpkin flesh. Established that the carbohydrate complex is represented by water-soluble polysaccharides (VRPS), pectins (OL), hemicelluloses (HC) A and B. The results obtained can be used for standardization of raw pumpkin and vegetable products based on it.

Key words: polysaccharides, complex processing of plant raw material, water-soluble polysaccharides, pectines, hemicellulose.

Адреса для листування:

61168, г. Харков, Блюхера 4,

Національний фармацевтический університет,
кафедра аптечної технології лекарств

E-mail: kate.deg@yandex.ru

Надійшла до редакції:

27.01.2014