

протягом 30 хв. Екстракт охолоджували і фільтрували. Перед хроматографуванням одержані витяги фільтрували через фільтр одноразового використання з діаметром пор 0,45 мкм. Об'єм введеної проби 5-20 мкл. УФ-спектри фрагментів дубильних речовин показали 2 максимуми поглинання – при 255 та 280 нм. За результатом ВЕРХ-аналізу у коренебульбах чистецю Зібольда ідентифіковано такі складові дубильних речовин: галокатехін, епігалокатехін, катехін, епікатехін, епікатехін галат і галову та елагову кислоти.

Література

1. Государственная фармакопея СССР: Вып. 1 Общие методы анализа / МЗ СССР. – 11-е изд., доп. – М.: Медицина, 1990. – 336 с.
2. Мищенко Л.Т. Фенольные соединения травы и клубеньков чистеца Зибольда (стахиса) (*Stachys sieboldii* Miq.) украинской интродукции / Л.Т. Мищенко, А.В. Дащенко, С.М. Марчишин, Л.В. Гусак // Перспективні напрямки наукових досліджень лікарських та ефіроолійних культур: Матер. II Всеукраїнської науково-практичної конф. молодих вчених (Березоточа, 4-5 червня 2015 року). – Березоточа, 2015. – С. 127-131.
3. Солодовниченко Н.М. Лікарська рослинна сировина: Навч. посіб. / Н.М. Солодовниченко, М.С. Журавльов, В.М. Ковальов. – Х.: Вид-во НФаУ; МТК – книга, 2003. – С. 198–201.
4. Sensitive Determination of Catechins in Tea by HPL // Thermo scientific. DIONEX corporation — 2011. — AN 275. — 9 p.

Одержання настоек з листя салату посівного сорту «Лолло rosso»

Гуцол В.В., Ютовець М.С.

Кафедра хімії природних сполук

Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна

cnc@nuph.edu.ua

Салат посівний (*Lactuca sativa*) – овочева культура, яка широко застосовується в харчовій промисловості. Салат виявляє антиоксиданту, протизапальну та анальгезуючу активності [2,3].

З метою одержання нових фітозасобів з антиоксидантною активністю нами було одержано настойки методом дробної мацерації з листя салату посівного сорту «Лолло rosso». Як екстрагент використовували 40%, 50%, 70% етанол та співвідношення сировина:екстрагент 1:5, 1:10.

Коефіцієнт поглинання екстрагенту визначали за загальновідомою методикою [1]. В результаті проведеного визначення було встановлено, що для 40% етанолу коефіцієнт поглинання 12,22, для 50% етанолу – 5,04, для 70% етанолу – 3,55.

Одержували настойки з листя салату посівного сорту «Лолло rosso» за наступною технологією. Листя салату посівного сорту «Лолло rosso» подрібнювали до розміру часток, що проходили крізь сито з діаметром отворів 2 мм. У змішувач додавали 40% (50% чи 70%) етанол (з урахуванням коефіцієнту поглинання екстрагенту сировиною) і настоювали протягом доби. Через добу витяжки повністю зливали, а сировину заливали свіжим екстрагентом і після настоювання протягом

добу отримували другий злив. Аналогічно отримували третій злив. Усі зливи об'єднували, відстоювали та декантували.

Одержані настойки будуть стандартизовані та буде доведена їх фармакологічна активність.

Список використаних джерел

1. Баранова І. І. Вивчення основних технологічних параметрів порошку бодяги звичайної (*spongilla lacustris* L.) / І. І. Баранова, Є. В. Гладух, Ю. С. Целюба // Актуальні питання фармацевтичної і медичної науки та практики. – 2010. – Випуск XXIII, № 1. – С. 11–13.
2. Antioxidant potential of *Lactuca sativa* / Munish Garg, Chanchal Garg, Pulok K. Mukherjee & B. Suresh // *Ancient Science of Life*. – 2004. – Vol. XXVI (1). – P 6-10.
3. Sayyah Mohammad. Analgesic and anti-inflammatory activity of *Lactuca sativa* seed extract in rats / Mohammad Sayyah, Naghme Hadidi, Mohammad Kamalinejad // *Journal of ethnopharmacology*. – 2004. – Vol. 92, Issue 2-3. – P 325-329.

Дослідження гідроксикоричних кислот дягелю лікарського листків та кореневищ з коренями

Дахим І. С., Гусак Л. В., Алхаліл Аммар

Кафедра фармакогнозії з медичною ботанікою

ДВНЗ «Тернопільський державний медичний університет імені

І.Я. Горбачевського МОЗ України», м. Тернопіль, Україна

dakhym@gmail.com

Гідроксикоричні кислоти є одним із найпоширеніших класів фенольних сполук у вищих рослинах, які мають різноманітну біологічну активність. Відомо, що радіопротекторну і потужну фотозахисну активність проявляє ферулова кислота, антиоксидантні властивості характерні для хлорогенової, ферулової і кофейної кислот. Окрім того, ці гідроксикоричні кислоти мають жовчогінну дію. Виражену антибактеріальну властивість виявляє кофейна кислота, *n*-кумаровій кислоті притаманна туберкулостатична дія. Досліджена гіпоглікемічна дія кофейної кислоти. Хлорогенова кислота має виражені протизапальні та протиалергійні властивості завдяки здатності інгібувати активність фермента 5-ліпооксигенази, який бере участь у продукції алерген-стимулюючих лейкотрієнів. Окрім антиоксидантного ефекту, хлорогенова кислота інгібує фермент глюкозо-6-фосфатазу, зменшуючи, таким чином, печінковий глікогеноліз. Розмаринова кислота представляє інтерес для фармації і медицини як речовина з високою антиоксидантною, протівірусною (антигерпетичною), антиалергічною, протизапальною активністю з низькою токсичністю, встановлена її висока активність при лікуванні хвороби Альцгеймера. Вона відповідає за протипухлинну (пригнічує синтез білка в ракових клітинах) і тиреоїд-регуляторну види активності [1, 4].

Вміст фенольних сполук, в тому числі гідроксикоричних кислот, у листках і кореневищах та коренях дягелю лікарського вивчено недостатньо, тому метою наших досліджень було виявлення та визначення кількісного вмісту даної групи біологічно активних речовин у досліджуваних об'єктах.