

ДОСЛІДЖЕННЯ ПЕКТИНУ ПЛОДІВ *FICUS CARICA* L.**Приймач А.С., Сидора Н.В.****Національний фармацевтичний університет, м. Харків, Україна**

Вступ. *Ficus carica* L. (інжир) відома рослина, плоди якої використовується у харчуванні та медицині. Поряд з плодами у медичній практиці знайшли застосування і листя цієї рослини. У світі нараховують різні сорти інжиру, які відрізняються за кольором шкірки і м'якоті (білий та чорний інжир) [4]. Відомо, що у плодах містяться пектинові речовини, за рахунок яких плоди *Ficus carica* L. використовують як послаблюючий та нормалізуючий травлення засіб [5]. Зважаючи на різноманіття сортів науковий інтерес представляє порівняльне дослідження пектину плодів інжиру різних сортів.

Мета дослідження. Метою дослідження стало встановлення кількісного вмісту пектину у плодах інжиру сортів «Бріготто» і «Доттато», а також встановлення його функціональних. **Методи дослідження.** Екстракцію пектинових речовин з сировини проводили після вилучення водорозчинного полісахаридного комплексу. Шрот заливали гарячою сумішшю щавлевої кислоти та 5% розчину амонію оксалату після чого проводили екстракцію [1]. Пектини висаджували трьома обсягами етанолу 96%, отриманий осад відокремлювали центрифугуванням та сушили у сушильній шафі до постійної маси. Кількісний вміст карбоксильних груп, метоксильованих карбоксильних груп та ступінь етерифікації пектину визначали титриметричними методами [2, 3].

Основні результати. Встановлено, що для плодів *Ficus carica* L. сорту «Бріготто» вихід пектину (%) склав $42,12 \pm 0,11$, сорту «Доттато» - $32,17 \pm 0,14$. Вміст вільних карбоксильних груп для сорту «Бріготто» дорівнює 12,14%, сорту «Доттато» - 10,12%. Вміст метоксильованих груп дорівнює 6,09% та 5,92% відповідно. Ступінь етерифікації – 37% та 42% відповідно.

Висновки. Високий вміст вільних карбоксильних груп в обох досліджених сортах вказує на високі детоксикуючі властивості пектину, а за значенням ступеня етерифікації одержаний пектин можна віднести до середньоетерифікованих. Враховуючі одержані показники, можна використовувати пектин плодів *Ficus carica* L. як детоксикуючий засіб за рахунок зв'язування важких металів, що може бути використано в подальшому при впровадженні цієї субстанції.

Список літератури

1. Бубенчикова В. Н. Пектиновые вещества *Fragaria vesca* L. Актуальные проблемы создания новых лекарственных препаратов природного происхождения : материалы VII Междунар. съезда «Фитофарм 2003», Санкт Петербург–Пушкин, 35 июля 2003 г. СПб. : ВВМ, 2003. С. 24–27.
2. ДСТУ 8069:2015. Продукти переробки фруктів та овочів. Титриметричний метод визначення пектинових речовин. К. : ДП «УкрНДНЦ», 2017. 10 с.
3. Позднякова Т. А., Бубенчиков Р. А. Количественное определение функциональных групп пектиновых веществ травы герани сибирской (*Geranium Sibiricum* L.). *Фундаментальные исследования*. 2014. № 11. С. 110–113.
4. Frodin D. G. History and concepts of big plant genera. *Taxon*, Vol. 53, №4. 2004. P. 753–776.
5. Slatnar A., Klancar U., Stampar F. Effect of drying of figs (*Ficus carica* L.) on the contents of sugars, organic acids, and phenolic compounds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol. 59, № 21, 2011. P. 11696–11702.