

РОЙБУШ – ОДИН З НОВИХ ВИДІВ ЛІКУВАЛЬНОГО ЧАЮ НА РИНКУ ЧАЇВ УКРАЇНИ

Бурлака І. С., Кисличенко В. С., Фролов Д.

Науковий керівник: Омельченко З. І.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

zinaidaomel4enko@gmail.com

Вступ. Сучасне покоління, мабуть, і не уявляє, що колись на теренах України не було чаю. Та сьогодні взагалі якось важко уявити відсутність чайного різноманіття на полицях магазинів. Аналітики FAO (Продовольчої організації ООН) опублікували ТОП-лист країн світу з найбільшим споживанням чаю на душу населення. Потреба в чаї на душу населення в світі дуже різниться від країни до країни. Наприклад, у переважно «кофейних» країнах його п'ють мало, весь чай тут йде на експорт. Так, у Бразилії споживають всього 10 г чаю на 1 людину в рік, у Ізраїлі та Франції – 20 г, у Канаді – 50 г, в Італії – 140 г, у США – 220 г на рік. Цікаво, що згідно зі статистикою FAO, досить мало п'ють його і у таких, «чайних» країнах, як Шрі-Ланка та Індія (320 г на людину в рік). Безсумнівно, однією з «самих чайних» країн світу є Китай (споживання – 560 г). Найбільш популярним у повсякденному вживанні у Китаї є слабо ферментований зелений чай, хоча в Китаї, на батьківщині чаю, природно п'ють і червоний, і чорний, і білий чай, і багаточисельні варіанти всіх цих чаїв з добавками та різними способами обробки. Але перше місце в світі по споживанню чаю займає Турція.

Свого часу тут розгорнули масову програму національного чайництва з гігантськими державними дотаціями, субсидіями та пільгами виробникам. Метою дослідження було забезпечити населення країни доступним за ціною масовим гарячим напоєм на противагу дорогій більшості кави. Програма вдалася: турки стали «найспоживанішою» нацією світу. Отже чай – один з міжнародних напоїв, який п'ють якщо не в усіх країнах світу, то точно в переважній більшості. Китаєць, українець і навіть єгиптянин для приготування цього чудового напою будуть використовувати чайне листя, але зовнішній вигляд та його смакові якості будуть різко відрізнятися, і все тому, що спосіб приготування чаю і його сировинні джерела в різних країнах різні. Чайні напої містять алкалоїди, комплекс вітамінів, танінів, пігментів, ефірних олій, флавоноїдів тощо. Чай - тонізуючий напій, що заряджає людину бадьорістю, енергією та гарним настроєм. Нормалізує метаболізм, обмін речовин, сприяє перетравлюванню жирів, виявляє антиоксидантну дію. Останнім часом на ринку України з'явився новий вид африканського чаю - ройбуш. *Aspalathus linearis* (Burm.f.) R. Dahlgren – кущова рослина родини Fabaceae, заввишки 1-1,5 м, із центральним гладким стовбуром, на якому вже біля поверхні землі ростуть міцні гілки, а від них відгалужуються тонші, покриті тонкими, гострими, м'якими, схожими на голки листками довжиною близько 10 мм, які ростуть поодинокі або пучками.

Біоактивність ройбуша спрямована на численні терапевтичні цілі. Експериментальні дані на сьогоднішній день включають антиоксидантну, протизапальну та протидіабетичну дію, а також модулюючі ефекти з точки зору імунної системи, стероїдогенезу надниркових залоз і ліпідного обміну. Дослідження на тваринах показали, що антиоксидант аспалатин, який присутній в чаї ройбуш, має протидіабетичний потенціал. Аспалатин також може допомогти людям з діабетом знизити ризик запалення судин і атеросклерозу. Обидва ці фактори відіграють певну роль у розвитку серцевих проблем. Дослідження, проведені на сьогоднішній

день, чітко підкреслюють переваги ройбуша як профілактичного, так і додаткового терапевтичного функціонального продукта в контексті серцево-судинних захворювань. Ройбуш добре втамовує спрагу і тонізує. На відміну від чаю і кави, ройбуш не містить кофеїну, тому він може використовуватись як заміна цих напоїв для людей, яким кофеїн протипоказаний. Тому ройбуш може вживатися маленькими дітьми. Наявність у складі ройбуша глюкози робить його смак солодкуватим без використання цукру або його замінників. Ройбуш в Африці став тим, чим в інших регіонах є чай, кава, мате - щоденним тонізуючим безалкогольним напоєм. Тому актуальним стало його фармакогностичне дослідження, з визначенням параметрів якості.

Мета дослідження. Ідентифікація фенольних сполук, а саме дубильних речовин у чаї ройбуш. Дубильні речовини перешкоджають засвоєнню організмом ферума, особливо негемового ферума, яке надходить з рослинної їжі, тому важливо контролювати цей показник.

Матеріали та методи. Отримували водний витяг з сировини у співвідношенні 1:10. Водний витяг був коричневато-червонуватого кольору, з приємним смаком і медовим присмаком, специфічного запаху. Використовували загальноприйняті реакції ідентифікації дубильних речовин: реакція з розчином феруму (III) амонію хлориду (до 2 мл витяжки додавали 4 краплі 1% розчину феруму (III) амонію хлориду); реакція з 1% розчином хініну гідро хлориду (до 2 мл витяжки додавали декілька крапель 1% розчину хініну гідро хлориду); реакція з 1% розчином желатини (до 2 мл витяжки додавали по краплях 1% розчин желатини).

Результати дослідження. Водний витяг містив дубильні речовини конденсованої групи.

Висновки. Даний показник буде врахований при розробці показників якості сировини ройбуш.

ВИКОРИСТАННЯ СОКІВ ЗІ СВІЖОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ФАРМАЦІЇ

Бутенко О. П.

Науковий керівник: Хохлова Л. М.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

hohlovalarisa56@gmail.com

Вступ. Достатній рівень забезпечення якісними і доступними ліками – основа підтримання здоров'я населення, у зв'язку з чим фармацевтична галузь є однією з найбільш перспективних напрямків сучасної економіки України, в якій велика увага приділяється проблемі найповнішого використання сировинних ресурсів.

Деякі сполуки, одержані з рослин, стають початковим матеріалом для синтезу активних речовин. Значно більша частина рослин (близько 180 видів із 270 дикорослих і культивованих) переробляється у цехах фармацевтичних підприємств з метою виділення із сировини біологічно активних речовин (БАР), а на їх основі – фітохімічних препаратів, а також виробництва настоек, екстрактів, соків, лікарських зборів та інших засобів у відповідній лікарській формі.

Більшість фітопрепаратів готують з висушеної лікарської сировини, що по якісному і кількісному складу БАР не завжди рівноцінна свіжозібраним рослинам. Під час заготівлі, сушіння і збереження БАР піддаються змінам унаслідок ензиматичних процесів, дії кисню повітря і багатьох інших факторів. Дослідження багатьох вчених показують, що після 1 року збереження лікарської сировини вміст БАР (особливо серцевих глікозидів і ефірних олій) різко