

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДРЕСІНГУ НА НУТРИЦІОЛОГІЧНУ ЦІННІСТЬ РОКЕТ-САЛАТУ ГОРОДНЬОГО

Павлій І. В.

Науковий керівник: Новосел О. М.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

lenanovosell@ukr.net

Вступ. Рокет-салат, або рукола – *Eruca vesicaria* subsp. *sativa* (Mill.) однорічна трав'яниста рослина родини Капустяні – *Brassicaceae*. За даними літератури, у надземній частині рослини містяться клітковина, флавоноїди, ефірну олію, вітаміни, макро- та мікроелементи. Біологічно активні речовини рокет-салату сприяють покращенню метаболічних процесів, підвищенню рівня працездатності; вітамін К підвищує згортання крові. В останні роки листя рокет-салату все більш широко застосовуються в кулінарії. Вони є основою багатьох салатів, надаючи специфічний гострий гірчично-горіховий смак та сильний аромат.

Дресінги – це допоміжні страви-приправи певного складу, призначені надавати салатом додаткові смакові якості (пікантність, соковитість, солодкість, кислоту) і поєднувати інгредієнти салату між собою. Дресінги умовно поділяють на два види. Перший, найбільш низькокалорійний, варіант готується на основі суміші олії та оцту й ідеально підходить для зелених та овочевих салатів. Другий, найбільш густий і ситний варіант, готується на основі вершків, сметани, йогурту і пахти, що прекрасно доповнює м'ясні або рибні салати.

Мета дослідження. Метою нашого дослідження було вивчення впливу дресінгу на нутриціологічну цінність рокет-салату городнього.

Матеріали та методи. Для заправки листя рокет-салату використовували дресінги на основі оливкової олії, йогурту та кефіру з додаванням лимонного соку, яблучного, бальзамічного оцту або соєвого соусу. Експериментальні дослідження проводили за допомогою хімічних реакцій, хроматографії на папері та у тонкому шарі сорбенту. Вміст нутрієнтів визначали гравіметричним, спектрофотометричним і титриметричним методами аналізу.

Результати дослідження. Результати проведених досліджень свідчать, що при застосуванні дресінгів, які у своєму складі містять лимонний сік або оцет, збільшується вихід фенольних сполук. Дресінги на основі оливкової олії та йогурту сприяють кращому вилученню ліпофільних сполук, зокрема каротиноїдів.

Висновки. Таким чином, вперше було проведено вивчення впливу дресінгу на вихід нутрієнтів з рокет-салату городнього листя.

ФІТОХІМІЧНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ КОСАРИКІВ

Приходько А. Ю.

Науковий керівник: Новосел О. М.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

lenanovosell@ukr.net

Вступ. Види роду *Gladiolus* L. родини *Iridaceae* Juss. – бульбоцибулеві геофіти, давня відомі як декоративні та лікарські рослини. Рід *Gladiolus* L. налічується 255 видів,

представлених десятками тисяч сортів. На території України зустрічаються такі дикорослі види косариків: косарики болотяні (*Gladiolus palustris* Gaudin.), косарики черепитчасті (*Gladiolus imbricatus* L.), косарики тонкі (*Gladiolus tenuis* M.Bieb.). Косарики тонкі – багаторічна трав'яниста рослина. Має короткоюцеподібну бульбоцибулину з конусоподібною верхівкою. Стебло прямостояче, знизу обгорнуте двома піхвами. З трьох листків два нижні лінійномечоподібні, верхній у вигляді піхви з недорозвиненою пластинкою. Суцвіття – однобічна, 4-10(12)-квіткова китиця. Квітки пурпурово-фіолетові. Плід – коробочка оберненояцеподібної форми, з трьома малопомітними заокругленими гранями. Насіння грушоподібне, без крилатої облямівки. Цвіте в травні-липні. Плодоносить у червні-серпні.

Мета дослідження. Метою нашого дослідження було вивчення хімічного складу біологічно активних речовин косариків тонких листя, квіток та бульбоцибулин.

Матеріали та методи. Наявність різних груп біологічно активних речовин встановлювали за допомогою хімічних реакцій і хроматографічного аналізу. Для визначення вмісту біологічно активних речовин використовували спектральні, титриметричний і гравіметричний методи. За методиками Державної фармакопеї України визначали показники якості сировини.

Результати дослідження. Проведені хімічні реакції та хроматографічний аналіз дозволили встановити наявність у досліджуваних видах сировини косариків тонких полісахаридів, кумаринів, гідроксикоричних кислот, флавоноїдів, дубильних речовин, сапонінів. У сировині косариків тонких визначено вміст полісахаридів, фенольних сполук, а у листках ще каротиноїдів і хлорофілів. Для стандартизації сировини визначено втрату в масі при висушуванні та вміст золи загальної.

Висновки. Вперше було проведено попереднє фітохімічне дослідження косариків тонких листя, квіток і бульбоцибулин. Одержані експериментальні дані свідчать про перспективність подальшого поглибленого вивчення косариків тонких та можуть бути використані при розробці методів контролю якості на досліджувані види сировини.

РОСЛИННІ ДЖЕРЕЛА ОМЕГА-3 ПОЛІНЕНАСИЧЕНИХ ЖИРНИХ КИСЛОТ У ПРОФІЛАКТИЦІ ЗАХВОРЮВАНЬ СЕРЦЕВО-СУДИННОЇ СИСТЕМИ

Пурикіна Н. Ю.

Науковий керівник: Король В. В.

Національний фармацевтичний університет, Харків, Україна

northnonna@gmail.com

Вступ. На сьогоднішній день є актуальним застосування рослин, що містять омега-3 поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК). Застосування їх стає все більш необхідним і потрібним, особливо для профілактики захворювань серцево-судинної системи. Це пов'язано зі збільшенням захворювань серцево-судинної системи. Джерела омега-3 діляться на рослинні і тваринні. Біологічна цінність для людини і процес засвоєння різних похідних значно відрізняється.