

ПЕРСИК ОБЫКНОВЕННЫЙ – ПЕРСПЕКТИВНЫЙ ИСТОЧНИК ПОЛУЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ СУБСТАНЦИЙ

Г.Ф. НАВРУЗОВА², Х.Ш. ШАРИПОВ¹, Л.В. ЛЕНЧИК², Н.Б. САИДОВ³,

В.С. КИСЛИЧЕНКО², А.В. ЗАЙЧЕНКО¹

Национальный фармацевтический университет, г. Харьков, Украина

¹Кафедра клинической фармакологии, ИПКСФ

²Кафедра химии природных соединений, snc@ukrfa.kharkov.ua

³Таджикский национальный университет, г. Душанбе, Таджикистан

Персик обыкновенный (*Persica vulgaris*, сем. Rosaceae) – широко культивируется во многих странах мира, особенно во Франции, в более тёплых частях умеренной Азии, а также в соответствующем климате в Америке. Это типичная южная плодовая культура. Для получения высококачественных плодов требует много тепла и солнца. Он растет в виде куста или небольшого деревца, отличается скороплодностью и высокой урожайностью. Основной недостаток этой культуры при выращивании – это низкая зимостойкость деревьев, особенно плодовых почек, которые зимой часто вымерзают. На территории Украины персик районирован в Крыму, Закарпатье, Приднестровье, южных районах Лесостепи. К самым распространенным сортам среди ранних относятся сорта – Майфловер, Днепровский, Амсен, Пушистый ранний, Киевский ранний; среди сортов среднего срока созревания – Краснощекий, Золотой юбилей; из поздних – Турист. Наиболее зимостойкий среди них – Киевский ранний. Сотрудниками Национального ботанического сада им. Н.Н. Гришко и Никитского ботанического сада проводятся работы по интродукции и селекции новых сортов, пригодных для выращивания в Украине.

В Республике Таджикистан персик выращивается с древности и повсеместно. В связи с особыми климатическими условиями, резкими колебаниями температуры зимой, поздними весенними заморозками, более

распространенными являются позднецветущие и зимостойкие сорта, такие как Сумбули, Озода, Гулдор, Равшан, Зарнигор.

Согласно литературных данных в плодах различных сортов содержание сухих веществ составляет 10,4-18,9%, моносахаров – 1,6-4,7%, суммы сахаров – 7,0-14,5%, титруемых органических кислот – 0,35-0,95%, водорастворимого пектина – 0,17-1,83%, протопектина – 0,21-0,88%; аскорбиновой кислоты 5,6-19,0%. Плоды персика содержат витамины группы В, каротиноиды, органические кислоты (яблочную, винную, хинную, лимонную), эфирное масло, ликопин, соединения калия и железа. Аромат плодов персика обусловлен эфирами муравьиной, уксусной, валериановой и каприловой кислот. В семенах содержится жирное масло до 60%, гликозид амигдалин и эфирное горько-миндальное масло до 1%. Благодаря своему богатому химическому составу плоды персика имеют не только столовые, но и лечебные свойства. Так, они усиливают секреторную деятельность пищеварительных желез, способствуют перевариванию жирной пищи. Масло персика давно и успешно применяется в медицине и косметике. Экстракт листьев входит в состав антиоксидантных диетических добавок «Персифен» и «Олексин» (Россия), которые рекомендованы к применению в качестве лечебного и профилактического средства в педиатрии, онкологии, фтизиатрии. Нашими исследованиями в листьях и ветках семи украинских сортов было установлено наличие и определено количественное содержание различных классов биологически активных веществ, таких как, полисахариды, аминокислоты, фенольные соединения, витамины. С помощью метода атомно-эмиссионной спектрофотометрии был изучен качественный состав и количественное содержание макро- и микроэлементов листьев и веток персика. Полученные литературные и экспериментальные данные позволяют считать листья, плоды, ветки персика перспективными видами сырья для дальнейшего фитохимического и фармакологического исследования и создания на их основе лекарственных средств и диетических добавок поливалентного действия.