

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ О.О. БОГОМОЛЬЦЯ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ФАРМАЦЕВТИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ПРИВАТНИЙ ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
“КИЇВСЬКИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ”
ІНСТИТУТ БОТАНІКИ ІМ. М.Г. ХОЛОДНОГО НАН УКРАЇНИ
АСОЦІАЦІЯ ВИРОБНИКІВ ФІТОСИРОВИНИ УКРАЇНИ

**«PLANTA+.
НАУКА, ПРАКТИКА ТА ОСВІТА»**

**Матеріали
Міжнародної науково-практичної конференції**

**19 лютого 2021 року
м. Київ**

2. Державна Фармакопея України: в 3 т./Державне підприємство «Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів». — 2-е вид. — Харків: 2014. — Т. 3. — С. 362—364.

3. Иванов В.В., Быстрова Е.И., Дубровский И.Г. Проростки огурца как тест-объект для обнаружения эффективных цитостатиков. // Физиология растений. — К.: Наук. думка. — т. 31. — С. 195-196.

4. Ільїна Т. В. Кульбаба [Електронний ресурс] / Т. В. Ільїна // "Морион". — 2019.-Режим доступу: <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/3755/kulbaba>.

5. Кульбаба - лікувальні властивості та протипоказання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://medicine.co.ua/narodni-rezept/2879-kylbaba-likuyvalni-vlastyvosti.html>.

6. Лекарственные растения /Авт.-сост.: А. М. Задорожный и др. – М.: Махаон; Гамма Пресс, 2000. – 512 с.

7. Определитель высших растений Украины / АН УССР; Ин-т ботаники им. Н. П. Холодного; ред. Ю. Н. Прокудин и др. – Киев: Наукова думка, 1987. – 548 с.

8. Романова З. М. Особливості технології напоїв з нетрадиційної сировини / З. М. Романова, Л. О. Косоголова. – Проблеми екологічної біотехнології – [Електронний ресурс]. – 2013. – №1. – Режим доступу: <http://ecobio.nau.edu.ua/index.php/ecobiotech/article/view/4735/4849>.

ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ В ПЛОДАХ ПОВІЮ ЗВИЧАЙНОГО (*LYCIUM BARBARUM L.*)

Чолак І.С., Ємельянова О.І., Білецька А.В.

**Національний медичний університет імені О.О. Богомольця,
м. Київ, Україна**

sophora9@gmail.com, oxanay11@gmail.com, nastyabiletska1251@gmail.com

Ключові слова: повій звичайний, годжі, органічні кислоти

Вступ. Останнім часом широкого застосування на території України набули плоди повію звичайного або дерези звичайної – *Lycium barbarum L.*, більше відомі як плоди годжі. Дієтологи включають ці плоди в раціон харчування як додаткове джерело біологічно активних речовин з профілактичною метою, оскільки вони містять в своєму складі значну кількість полісахаридів, амінокислот, фенольних речовин, органічних кислот, вітамінів, кумаринів, макро- та мікроелементів. На батьківщині рослини - в Китаї - плоди годжі використовуються в медицині, як засіб, що продовжує життя, омолоджує організм, нормалізує тиск, знижує ризик ракових захворювань та рівень холестерину, нормалізує рівень цукру в крові, покращує зір, відновлює гормональну рівновагу, зміцнює кістки [3].

Плоди використовують в свіжому, сухому та замороженому вигляді. Свіжі плоди мають найбільш багатий вміст біологічно активних речовин, але швидко піддаються дії ферментів та мікроорганізмів, що веде до псування

плодів та обмеження терміну зберігання. Традиційно сировину сушать. Перспективним методом зберігання плодів є заморожування, яке має певні переваги над традиційними методами консервування за рахунок зниження втрат сировини, виключення використання антисептиків. Крім того, процес заморожування блокує ряд окисно-відновних процесів, убиває патогенну мікрофлору, дозволяє з більшою ефективністю, ніж при тепловому консервуванні, зберігати біологічно активні речовини, які обумовлюють їх харчову та енергетичну цінність [4].

Метою нашої роботи було дослідження кількісного вмісту органічних кислот в сухих та заморожених плодах повію звичайного.

Матеріали та методи. Об'єктами дослідження були плоди годжі, заготовлені в 2020 році (Київська область). Сировину прив'ялювали на сонці, а потім досушували в сушильній шафі при температурі 60-80°C. Для заморожування плоди запаковували в поліетиленовий пакет та поміщали в морозильну камеру при температурі -18 °C.

Кількісний вміст суми органічних кислот визначали за методикою монографії ДФУ 2.0 “Шипшини плоди” (в перерахунку на яблучну кислоту [2]).

Результати та їх обговорення. В результаті проведених досліджень було встановлено, що вміст органічних кислот, у перерахунку на яблучну кислоту, в сухих та заморожених плодах становить – 5.4±0.16% та 7.0±0.21% відповідно.

Висновки. Попередньо отримані дані дають можливість зробити висновок, що при заморожуванні плодів органічні кислоти зберігаються краще, ніж при висушуванні. Таким чином, досить перспективними є дослідження основних груп біологічно активних речовин плодів повію звичайного за умови заморожування та низькотемпературного зберігання.

Перелік посилань:

1. Аврач А.С. Сравнительное изучение биологически активных веществ плодов (боярышника, рябины, шиповника, малины) различных способов консервации и лекарственных препаратов на их основе: автореф. дис. на получ. науч. степени канд. фарм. наук.: спец. 14.04.02 «Фармацевтическая химия, фармакогнозия» / А.С. Аврач. – Москва, 2015. – 22 с.

2. Державна Фармакопея України / Державне підприємство “Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів”. – 2-ге вид. – Доповнення 1. – Харків : Державне підприємство “Український науковий фармакопейний центр якості лікарських засобів”, 2016. – С. 251.

3. Лушпа В.І., Чурілов А.М. Дикорослі лікарські рослини Південного узбережжя озера Іссик-Куль і прилеглих територій (Киргистан) // Фітотерапія. Часопис. – 2013. – № 3. – С. 80-91.

4. Мукайлов М.Д. Низкотемпературное замораживание – фактор, обеспечивающий сохранность жизненно важных компонентов плодов и ягод / М.Д. Мукайлов, Б.М. Гусейнова // Хранение и переработка сельхозсырья. — 2004. № 7. — С. 40–42.