

Матеріали та методи. Для виявлення флавоноїдів у лутиги розлогої трави та листі використовували хімічні реакції [3]. Ідентифікацію флавоноїдів здійснювали хроматографію у тонкому шарі сорбенту на пластинках «Silufol» у рухомій фазі метанол – кислота оцтова – вода (18:1:1) у порівнянні зі стандартними зразками флавоноїдів [3]. Визначення кількісного вмісту даної групи біологічно активних речовин проводили за методикою ДФУ 2.0, доповнення 1, монографії «Софори квітки» спектрофотометричним методом за довжини хвилі 425 нм у перерахунку на рутин [1].

Результати та їх обговорення. Результати проведених реакцій дозволяють зробити висновок про наявність флавоноїдів у лутиги розлогої трави та листі. Хроматографічно були ідентифіковані рутин, кверцитрин, астрагалін і кверцетин. Вміст флавоноїдів у лутиги розлогої трави склав $1,93 \pm 0,02$ %, у листі – $2,17 \pm 0,03$ %.

Висновки. Одержані результати можуть бути використані при розробці проєктів методів контролю якості на досліджувані види сировини.

Перелік посилань:

1. Державна Фармакопея України / ДП «Укр. наук. фармакоп. центр якості лік. засобів». 2-ге вид. Доповнення 1. Х.: Укр. наук. фармакоп. центр якості лік. засобів, 2016. 360 с.
2. Лікарські рослини: енциклопедичний довідник / від. ред. А. М. Гродзінський. К.: Вид. «Українська Енциклопедія» ім. М. П. Бажана; УВКЦ «Олімп», 1992. 544 с.
3. Практикум по фармакогнозии: учеб. пособие для студ. вузов / В. Н. Ковалев, Н. В. Попова, В. С. Кисличенко и др.; под общ. ред. В. Н. Ковалева. Х.: Изд-во НФаУ: Золотые страницы, 2003. 512 с.

ПЕРСПЕКТИВА ДОСЛІДЖЕНЬ СПИРТОВОГО ЕКСТРАКТУ ТРАВИ ЧЕБРЕЦЮ БЛОШИНОГО

Стешенко Я. М.

Запорізький державний медичний університет

м. Запоріжжя, Україна

anastesenko07@gmail.com

Ключові слова: *Thymus pulegioides* L. син . округлого (*Thymus ovatus* Mill.), метод ГХ-МС, протизапальна активність, біологічно активні речовини

Вступ. Сьогодні серед наукового товариства постає питання пошуку лікарської рослинної сировини з максимальним накопиченням БАР та вираженою протимікробною та протизапальною активністю. Варто звернути увагу на малодосліджений рід Чебрець (*Thymus* L.) родини Ясноткові (*Lamiaceae*). Даний рід налічує більш, ніж 150 видів. Рослини роду характеризуються різноманіттям біологічних форм, легко пристосовуються до кліматичних умов та культивуються. Перспективним для фітохімічних досліджень є вид *Thymus pulegioides* L. син . округлого (*Thymus ovatus* Mill.). [1,3]

Матеріали та методи. Основою дослідження було фітохімічне дослідження методом ГХ-МС якісного складу та кількісного вмісту органічних сполук у траві чебрецю блошиного *Thymus pulegioides* L. син. округлого (*Thymus ovatus* Mill.) Траву чебрецю блошиного заготовляли у 2017 - 2018 рр. під час цвітіння (червень - жовтень) в центральній та південно-східній частинах України відповідно до вимог ДФУ. Компонентний склад спиртового екстракта чебрецю досліджували за допомогою газового хроматографа Agilent 7890В з мас-спектрометричним детектором 5977В.

Результати та їх обговорення. Під час досліджень було ідентифіковано 64 сполук (кислоти, терпени, сесквітерпени, ароматичні сполуки, спирти, феноли, ефірна олія, дубильні речовини). Отже отримані результати свідчать про накопичення в траві рослини різноманітних біологічно активних речовин, які володіють протизапальною та антибактеріальною активністю.

Висновки. В результаті проведених досліджень у траві чебрецю блошиного з різних місць зростання флори України, методом ГХ-МС встановлено присутність 64 біологічно активних сполук органічної природи. Дослідження спиртового екстракту з трави чебрецю блошиного є перспективним для отримання високоефективних фітопрепаратів протизапальної та антимікробної дії.

Перелік посилань:

1. Venkateshappa S. M., Streenath K. P. Potential medicinal plants of Lamiaceae. American international Journal of Research in formular. Applied & Natural Sciences. - 2013. - Vol. 3, №1. - P. 82-87.
2. S. M. Nabavi, A. Marchese, M. Isadi, V. Plants belonging to the genus *Thymus* as antibacterial agents: from farm to pharmacy / Food Chem. - 2015. - Vol. 173. - P. 339-347.
3. Wisam S. U., Nahla T.K., Tariq N. M. Antioxidant Activities of *Thyme* Extracts. Pakistan Journal of Nutrition. - 2018. - Vol. 17, №1. - P. 46-50.

ПОРІВНЯЛЬНИЙ АНАЛІЗ ЖИРНИХ ОЛІЙ

Струк О.А., Грицик А.Р., Стасів Т.Г.

Івано-Франківський національний медичний університет,

м. Івано-Франківськ, Україна

sanichka5@gmail.com; grycyk@ukr.net; tanya.stasiv@ukr.net

Ключові слова: насіння, жирна олія гарбуза, жирна олія кунжуту, жирна олія чорного тмину, жирні кислоти, амінокислоти.

Вступ. Рослинні олії є джерелами ненасичених жирних кислот і антиоксидантних сполук. Трави, спеції і фруктове насіння є потенційним джерелом олій, які можна використовувати їжу та дієтичні добавки. Рослинні жири є одним з найважливіших компонентів в харчуванні людини. Згідно Codex Alimentarius, сума енергії з жирів при збалансованому харчуванні повинна становити 25-30%. Жирні олії є джерелом мононенасичених і поліненасичених жирних кислот. Харчові олії є джерелом природних антиоксидантів (наприклад,