

СУЧАСНІ ДОСЯГНЕННЯ ФАРМАЦЕВТИЧНОЇ НАУКИ В СТВОРЕННІ ТА СТАНДАРТИЗАЦІЇ ЛІКАРСЬКИХ ЗАСОБІВ І ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК, ЩО МІСТЯТЬ КОМПОНЕНТИ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ

*Матеріали V Міжнародної
науково-практичної
інтернет-конференції*



14
КВІТНЯ
2023
м. Харків



УДК 615.1 : 615.32 : 615.07
С 89

Електронне видання мережне

Редакційна колегія: проф. А. А. Котвіцька, проф. А. І. Федосов, проф. І. М. Владимірова, проф. В. С. Кисличенко, асист. В. В. Процька, ст. лаб. О. О. Іосипенко

Конференція зареєстрована в Українському інституті науково-технічної і економічної інформації (УкрІНТЕІ), посвідчення № 546 від 19.12.2022 року

С 89 *Сучасні досягнення фармацевтичної науки в створенні та стандартизації лікарських засобів і дієтичних добавок, що містять компоненти природного походження : матеріали V Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (м. Харків, 14 квітня 2023 р.). – Електрон. дані. – Х. : НФаУ, 2023. – 186 с. – Назва з тит. екрана.*

У збірнику розглянуто теоретичні та практичні аспекти розробки, виробництва лікарських засобів рослинного походження і дієтичних добавок, контролю якості, стандартизації лікарських засобів рослинного походження та визначення безпечності дієтичних добавок, а також їх реалізації в умовах сучасного фармацевтичного ринку.

Для широкого кола науковців, магістрантів, аспірантів, докторантів, викладачів вищих фармацевтичних та медичних навчальних закладів, співробітників фармацевтичних підприємств, фармацевтичних фірм.

Друкується в авторській редакції. Автори опублікованих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, економіко-статистичних даних, власних імен та інших відомостей. Матеріали подаються мовою оригіналу. Матеріали пройшли антиплагіатну перевірку за допомогою програмного забезпечення StrikePlagiarism.

УДК 615.1 : 615.32 : 615.07

© НФаУ, 2023

© Колектив авторів, 2023

ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ЖИРНИХ КИСЛОТ У СИРОВИНІ ДУБА ЧЕРВОНОГО В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД МІСЦЯ ЗРОСТАННЯ

Омельковець Т.С., Коновалова О.Ю., Гуртовенко І.О., Шматок П.Г.
ПВНЗ «Київський медичний університет», м.Київ, Україна

Вступ. Дуб червоний (*Quercus rubra* L.) – інвазивна рослина, завезена до Європи з Північної Америки. На сьогодні на території України серед інтродукованих видів дуб червоний є найпоширенішим видом, він зростає в усіх регіонах України, найбільші площі зосереджені у Західних областях [3].

Нашими попередніми дослідженнями встановлено, що листя та пагони дуба червоного містять 14 жирних кислот. Серед них за кількісним вмістом домінують пальмітинова (137,3 мг/100г), лінолева (111,9 мг/100г) та олеїнова (105,8 мг/100г) кислоти [2].

Оскільки відомо, що антропогенні екологічні фактори істотно впливають на хімічний склад лікарських рослин, представляє інтерес аналіз жирних кислот у зразках сировини дуба червоного, взятих з різних регіонів України.

Матеріали та методи. Для дослідження використовували листя та однорічні пагони дуба червоного, зібрані у серпні 2020 р. у лісі біля с. Лісники, Київської обл., та у змішаному лісі біля с. Тинне, Рівненської обл.

Визначення якісного складу та кількісного вмісту жирних кислот проводили методом хромато-мас-спектрометрії (ГХ-МС) на приладі Agilent 6890N/5973 inert після попереднього метилування зразків [1].

Результати та їх обговорення. В результаті досліджень встановлено, що у сировині, зібраній у Рівненській обл., міститься 12 жирних кислот, за кількісним вмістом переважають олеїнова (140,1 мг/100г) та лінолева кислоти (116,5 мг/100г), а вміст пальмітинової кислоти становить (130,2 мг/100г).

Порівняльний аналіз жирних кислот у зразках сировини, зібраної у Київській (с.Лісники) і Рівненській обл. (с.Тинне), показав, що жирнокислотний склад даних зразків сировини подібний, проте є відмінності у кількісному вмісті окремих жирних кислот, з переважанням у Рівненській обл. ненасичених жирних кислот (олеїнова кислота), а у Київській обл. – насичених жирних кислот (пальмітинова кислота), що свідчить про вплив факторів середовища. Тому подальші дослідження БАР у сировині відносно місця зростання є актуальними.

Список літератури:

1. Akusu, O. M., Wordu, G. O. (2019). Physicochemical properties and fatty acid profile of Allanblackia seed oil and African pear pulp oils. *International Journal of Biotechnology and Food Science*. Т. 7. №. 2. С. 14-22
2. Омельковець, Т. С., Коновалова, О. Ю., Гуртовенко, І. О., Ящук, Б. О. (2021). Дослідження вмісту жирних кислот в сировині дуба червоного (*Quercus rubra* L.). Міжнародна науково-практична конференція «*Planta+. Наука, практика та освіта*».
3. Protsenko, I. A., Lobchenko, G. O., Yukhnovskyi, V. Yu. (2019). Особливості росту та фітомеліоративні властивості насаджень дуба червоного на рекультивованих землях Черкащини. *Науковий вісник НЛТУ України*: Т. 29 № 5.