

Зан
Работа 1. М-А анализ сырья "Домашняя трава"
Meliloti herba

ПР: Д. лекарственный - *Melilotus officinalis*
Д. реснитчатый - *Melilotus altissimus*

Ботанич. опис.: Членистые ветви. Цветы в верхушечных и
боковых пазухах со стеблем до земли и
длиной до 30 см. Прилистники ланцетные
или широколанцетные, цельнокрай. Цветы
крупные, белые, мелкие. Чашечка колокольчатая,
сросшаяся, чашелистики один, реже два. Цвет
стеблей, чашечки и плодов - зеленый,
веточков - желтый. Запах ароматный
(кумариновый), вкус горький.

Признаки: Д. белый - белые цветы, зубчатые
от основания

Д. реснитчатый - светло-зеленые цветы, мелкие.

КС: кумарин, дигидрокумарин, дигуаколин.

Станд.: ФС 2.5.0011.15 кумарина не < 0,3%

Признаки: малочисленные соцветия, распад
на рыльца, лет. ретикулят. Задняя.

Работа 2: М-А анализ сырья "Гастронная
посевного люцерны".

Pastinacae sativi fructus

ПР - *Pastinaca sativa*

Сем. Сельдерейные - Apiaceae

БП: округло-треугольный, с плоской поверхностью -
выпуклоплоский, разрез на 2 перикарпия

Перикарпии слабо выгнуты с 3 или 4 ребрами
и 2 или 3 краевыми ребрами

Цвет от зелено-белого до темно-бурого.

Запах приятный, своеобраз. Вкус приятный,
жирный

ЭС: фурокумарины - берберин, ксантоксантин,
императорин, цоммиллинин, соронин

Богато эфир.

Станд.: сем. ФРС 42-2548-88 содержание фурокумаринов
в пересч. на ксантоксантин не > 1%

ФРД: фотосенсибилизатор ср. во

Примен.: берберин, фито-сенситив.

Работа 3. М-А анализ сырья, Институт
Лекарств

Caricae folia

ПР: *Ficus carica*

Сем. Тутовые - Moraceae

БП: двукотyledонный, 3,5-пальчатолопастный.
Листья двоякопильчатые, продолг., по краю неравномерно
зубчатые. Цветы сверху, зеленой, снизу
красно-зеленой окраски. Запах
слабый

ЭС: фурокумарины (берберин, берберинин),
триметиленамины, стероиды, сапонины,
эфир. к-ты

Станд.: ФРС 42-878-79 фурокумаринов не
> 0,7%

ФРД: фотосенсибилизатор.

Растение 4. М-А. Сырьё Ammi majus

Ammi majus Fresk

MP: Ammi majus

Сем: Apiaceae

ОП: Зрелые плоды вислоплодные, распадаются на 2 мерикарпии, предпл. - яб. чев. с 50 продольными ребрами. Цвет красно-белый, вкус горьковатый, мучнист.

Кол. р-ция:

2г плодов измельч. + 50мл 95% спирта →
→ отр. кондуктометр $\frac{2^{\circ}}{27}$ → охладить до
комн. температуры → + КОН в 95% спирте
→ желтое окраш. → 3к диафоретиче -
→ вишнево-красн. окр.

ос: Фурфуролы, циннитинин,
герантен, ксантоксин

Станд.: ФС 42 - 1996 - 83 кумаринов не
> 0,8%

Мши.: Фотосенсибилиз. ер. во

Сит. 3.: По привез. опы. сырьё много
едкая замечание, что это травя
денник в блонд. Сырье недоб. и реализация.