

Дата 16.10.2020

ПРОТОКОЛ ЗАНЯТИЯ

Работа 1. Определение подлинности жирного масла какао по органолептическим признакам

1. Напишите русские и латинские названия сырья, производящего растения и семейства.

Монотропное дерево - Theobroma cacao
Сем-во Sterculiaceae
Масло Какао Oleum Cacao

2. Проведите макроскопический анализ лекарственного растительного сырья. Опишите внешние признаки сырья по схеме:

- овальной форме
- д, в см
- бугорчатая поверхность, покрыта тонкой оболочкой
- тщущеват
- овальной форме зерновки
- цвет темно-коричневый
- приятный запах
- математич.

3. Опишите внешние признаки масла какао:

Масло плотной консистенции, цвет от
молочного до желтоватого, со специфическим
ароматом.

4. Проведите качественную реакцию на жиры с суданом III. Запишите наблюдаемый результат: гранулы окраски, желтые
тиров.

5. Вывод: сырье является подлинным

Работа 2. Анализ персикового масла

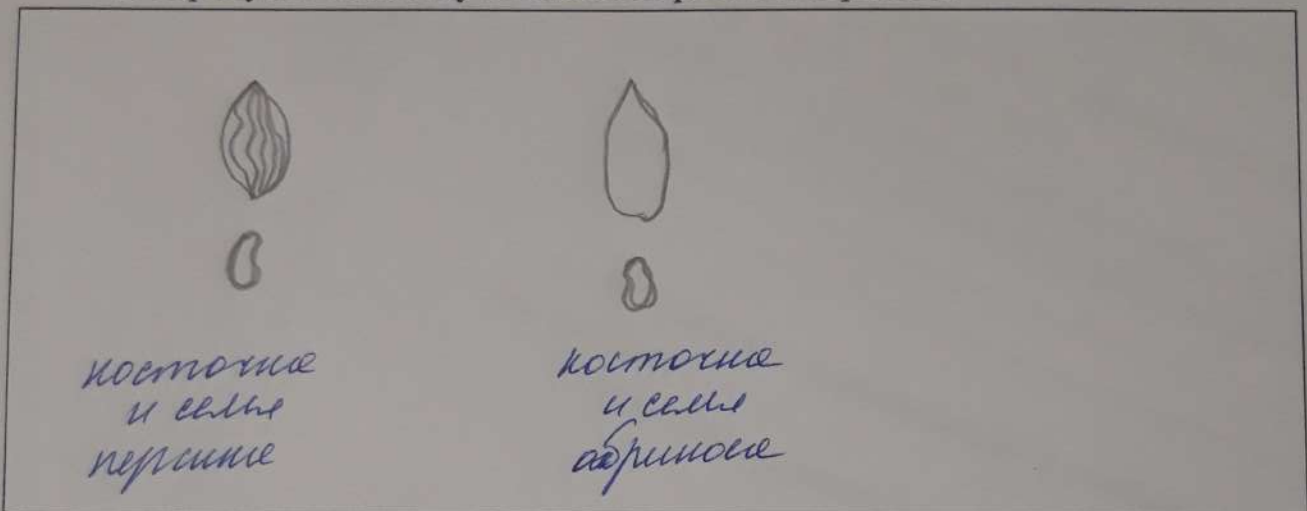
1. Запишите русские и латинские наименования лекарственного растительного сырья, производящего растения и семейства.

Персик обыкновенный. *Persica vulgaris*

Абрикос обыкновенный. *Prunus vulgaris* *Oleum Persicorum*

Розaceae - сем. во.

2. Зарисуйте косточку и семена персика и абрикоса.



3. Проведите анализ на подлинность персикового масла, определив цвет и прозрачность, запах, вкус.

Масло прозрачное, желтоватое. Запах слабо-апельсиновый, вкус маслянистый.

4. Проведите качественную реакцию на подлинность персикового масла: Запишите наблюдаемый результат: раствор окрасился до красного, постепенно переходит в оранжевое.

5. Вывод: сырье является подлинным.

Работа 3. Анализ миндального масла

1. Запишите русские и латинские наименования лекарственного растительного сырья, производящего растения и семейства.

Миндаль обыкновенный - *Amygdalus communis*
Розaceae - сем.-во.
Миндальное масло - *Oleum Amygdalaceum*

2. Проведите макроскопический анализ лекарственного растительного сырья. Опишите внешние признаки сырья по схеме:

1. продолговатое

2. 3,2 см

3. гладкое

4. шишков на одной боке зат. рубчик

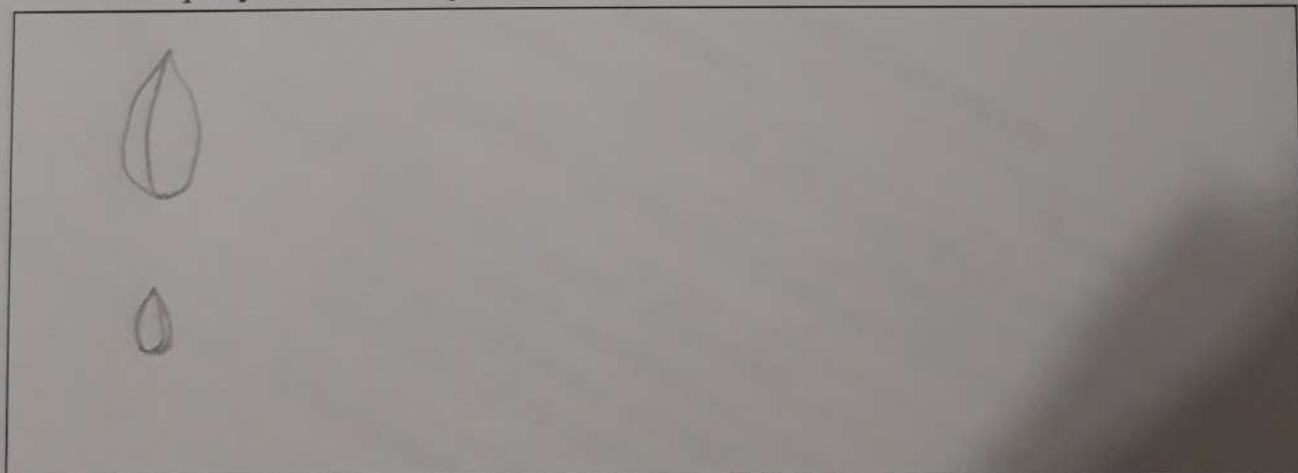
5. продолговатая форма

6. светло-желтый

7. без запаха

8. -

3. Зарисуйте косточку миндаля.



4. Опишите внешние признаки миндального масла:

Масло от прозрачное, желтого оттенка,
вкус сладкий, может быть горьковатый (от метода
прес. добычт.)

5. Вывод: сырье является подлинным.

Работа 4. УИРС. Анализ подсолнечного масла

1. Запишите русские и латинские наименования лекарственного растительного сырья, производящего растения и семейства.

Подсолнечник обыкновенный - Helianthus annuus.
Астровые - Asteraceae.
Подсолнечное масло - Oleum Helianthi

2. Опишите внешние признаки подсолнечного масла, определив цвет и прозрачность, запах и вкус.

масло прозрачно-желтое, вкус сладкий, или
сильный (горького прес.). приятный, масляни-
стый.

3. Проведите предложенные в учебно-методическом пособии качественные реакции.

Результаты запишите в таблицу.

Таблица 10

Результаты анализа подсолнечного масла

Тип реакции	Наблюдения	Вывод
<u>способности помутнеть</u>	<u>красно-бурный цвет</u>	<u>масло подлинное</u> <u>(последного прессов.)</u>
<u>реакция Креббе</u>	<u>красное окрашивание</u>	<u>окисленное жирное.</u>
<u>определение Жерарди</u>	<u>при непрерывн. взбалтывании</u> <u>наступило окисление</u> <u>при добавлении 25 мл</u> <u>воды рас-р не помутнел</u>	
<u>определение мыла</u>	<u>бесцветный раствор</u>	<u>отсутствия мыла.</u>

4. Вывод о подлинности, чистоте исследуемого масла и возможности применения в медицине: сырье является подлинным.

Работа 5. УИРС. Анализ рыбьего жира на подлинность

1. Опишите внешние признаки рыбьего жира, определив цвет и прозрачность, запах и вкус.

Прозрачное, бесцветное, слегка желтоватое, с паразитарными рыбьими запахами и специфическим рыбьим вкусом

2. Проведите качественную реакцию на подлинность рыбьего жира. Запишите ваши наблюдения: качест. реакция положительная, из-за бурого окрашивания.

3. Вывод: сырье является подлинным

Заключение:

мы научились определять наличие жиров в ЛРС, определять подлинность и частоту жирных кислот.