

№1. Зольная степень, нерастворимая и метода определения  
№2. Этапы заготов. процесса.

① Общая зольность показывает общее содержание мин. веществ, свойственных сырью и посторонними мин. примесями.

Зольная нерастворимая в соляной кислоте - состоит в основном из оксида кремния и характеризует загрязненность сырья посторонними минеральными примесями (глины, песок, полев.).

Для определения общей зольности:  
Пробу (фарфоровой, кварцевой или платиновой)

нагревают до  $500^{\circ}\text{C}$  в течение 30 мин, охлаждают в эксикаторе и взвешивают

Берут точную навеску сырья в 12, помещают в тигель. Высушивают при  $t = 100-105^{\circ}\text{C}$  в теч.

1 часа, затем в муфельной печи сжигают до постоянной массы при  $t = 600^{\circ}\text{C}$ , охлаждают тигель в эксикаторе после каждого сжигания.

Если после тщательного сжигания зольная всё ещё содержит твёрдые частицы, содержащие титаново-кальциевую, переносит черепицей водой на беззольный фильтр и сжигают остаток на фильтре вместе

с фильтовальной бумагой. Фильтрат объединяют с жидкой, повторно выпаривают до сухого остатка и отжимают до постоянной массы.

Почти для всех видов сырья определяется содержание общей зола, а для сырья, используемого для приготовления настоев и отваров - содержание зола, нерастворимой в 10% растворе HCl.

② Этапы заготовительного процесса:

1. - Подготовка сырья дикорастущих и культивируемых лекарственных растений.
2. - Первичная обработка лекарственного растительного сырья.
3. - Приведение лекарственного растительного сырья в стандартное состояние.
4. - Сушка ЛРС.
5. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение ЛРС.

Процесс сбора регламентируется инструкцией по сбору и сушке ЛРС.  
1. Сбор сырья по инструкции. В инструкции указаны: район сбора сырья; сроки и процесс сбора; особенности первичной обработки сырья; решения

суши; требования к качеству сырья; условия и сроки его годности.

Для сбора ЛРС важно знать:

- места обитания растений;
- состояние сортовой базы;
- хим. устойчивость в пределах ареала и в экологизе;

Сбор сырья проводят в рациональные сроки - срок, когда в сырье содержится максимальное кол-во БАВ и когда заготовка не вызывает уничтожения зарослей.

2. Первичная обработка ЛРС. при подготовке сырья к суши проверяют его соответствие требованиям ИА на данной вид сырья.

Сырье сортируют, пресматривают на наличие повреждений, признаков болезней. Убирают стволы, цветочные, срезают черешки листьев, удаляют недозрелости. У недозрелых плодов срезают стволы, толстые корни, отмершие части.

3. Сушка. Это способ обеспечения сохранности БАВ, создание более удобного товарного материала для транспортирования и хранения.

Сушка - процесс удаления влаги из растительного материала. Водяное ЛРС содержит 70-90%, древесное - 10-15%.  
влага

4. Приведем сырье в стандартное состояние.

- а) при необходимости досушивают или увлажняют
- б) удаляют все дефектные части и части, не соответствующие стандарту (ошибочно собранные нетоварные части, поврежденные растения, зрелые стебли, лишние и лишние части сырья, посторонние примеси и лиш. примеси).

5. Упаковка, маркировка

Тип упаковки и вид тары определяются свойствами ЛРС.

Тара должна быть чистой, сухой, без посторонних запахов и однородной для каждой партии сырья.

Тара должна быть прочной и герметичной