

26-апреля-2021 г.

Протокол определение доброкачественности лекарственного растительного сырья
содержащего различные группы биологически активных веществ

Качественные реакции на полисахариды:

а) Реакция на крахмал

1) Чернилами или спиртом синевато-фиолетовая окраска

Вывод: Обнаружена на крахмал

б) Реакция на муку

1) Азотной кислотой и спиртом получают бесцветную смесь глюкозы и сахара-маннозы

2) Нагреванием спиртом получают бесцветное вещество альгинат кальция

Вывод: Обнаружена на муке

в) Реакция на слизь

1) Спиртом обработано сырье и получено бесцветное вещество

2) Смесью 10% изоамиловой и гидрохиноновой кислоты смесь становится красной

Вывод: Обнаружена на слизи

Качественные реакции на флавоноиды

а) Мята с 1% ННМ спиртом растворяет кристаллы алантонина

б) Реакция со щелочью

в) Мята с 0,5% ННМ спиртом растворяет кристаллы алантонина

г) Реакция с раствором салицилово-аланиновой синтизы

д) Барто-имидная реакция

е) Реакция с 1% ННМ раствором в концентрированной серной кислоте

Вывод: Обнаружены флавоноиды зелёного оттенка