

ЖИРНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ ЗАЯЧЬЕЙ КАПУСТЫ

Величко Н.А., Евдокимова Е.А.

Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

Аннотация: В статье приведены результаты исследования жирнокислотного состава заячьей капусты.

Ключевые слова: заячья капуста, ареал, жирнокислотный состав, свойства, медицина, пищевая промышленность.

FATTY-ACID COMPOSITION OF ORPINE

Velichko N.A., Evdokimova E.A.

Krasnoyarsk state agrarian university, Krasnoyarsk, Russia

Abstract: The article presents the research results on the orpine fatty-acid composition.

Key words: orpine, areal, fatty acid composition, medicine, food industry.

Заячья капуста (молодило) – многолетнее травянистое растение, семейства толстянковые, род *Sempervivum*. В природе распространено несколько видов заячьей капусты: молодило кровельное, отпрысковое, паутинистое, русское, шарообразное и другие.

Ареал произрастания заячьей капусты – Европа, Северная Америка, Кавказ, Турция, Монголия, Китай, в европейской территории России, Западной и Восточной части Сибири. Ее добавляют в супы, салаты, готовят витаминный напиток, применяют как декоративное растение и в народной медицине. Молодило обладает обезболивающим, дезинфицирующим, противовоспалительным, ранозаживляющим, успокаивающим, противочинготным, слабым закрепляющим свойствами. Химический состав молодила изучен недостаточно, но известно, что в нём обнаружены витамины группы В, аскорбиновая, яблочная, молочная кислоты, слизи, смола, дубильные вещества, микроэлементы [1,2].

Ограниченность использования заячьей капусты, как в традиционной медицине, так и в пищевой промышленности вероятно связано с недостаточной изученностью ее химического состава.



Рисунок 1 – Заячья капуста (молодило)

Целью исследования было изучение жирнокислотного состава заячьей капусты. Объект исследования – заячья капуста была собрана в Емельяновском районе Красноярского края в июне месяце 2015 года. Определение жирнокислотного состава заячьей капусты проводили методом высокоэффективной жидкостной хроматографии. Подготовку пробы для хроматографирования проводили следующим образом: навеску массой 2-5 г заливали петролейным эфиром и выдерживали около 20 мин. при постоянном перемешивании. Полученный экстракт выпаривали на водяной бане, к сухому остатку добавляли 2 мл гексана, приливали 0,1 мл метилата калия (смесь абсолютного метанола и гидроокиси калия), смесь интенсивно перемешивали в течение 2 минут, отстаивали в течение 5 минут, отфильтровывали через бумажный фильтр. Подготовленную пробу помещали в газовый хроматограф. Жирнокислотный состав заячьей капусты приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Жирнокислотный состав заячьей капусты

Наименование компонента	Содержание, %
Пальмитиновая	5,48
Транс-изомеры олеиновой кислоты	76,25
Олеиновая	4,98
Линолевая	5,76
Альфа-линоленовая	4,08
Нервоновая	3,42

Из приведенных в таблице результатов следует, что в составе жирных кислот присутствуют незаменимые эссенциальные кислоты, такие как линолевая, альфа-линоленовая.

Литература

1. Бялт В. В., Гапон В. Н., Васильева И. М. Борожник // Очиток, молодило и другие толстянковые. — М.: ООО «Издательство Астрель». — 2004. — С.64-67
2. Борожник шароносный, или Молодило побегоносное // Иллюстрированный определитель растений Средней России. В 3 т. — М.: Т-во науч. изд. КМК, Ин-т технолог. иссл.- 2003. — Т. 2. Покрытосеменные (двудольные: раздельнолепестные). — С. 346.