

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Понятие об эфирных маслах
3. Особенности сбора эфирно-масличного сырья
4. Особенности сушки эфирно-масличного сырья
5. Особенности хранения эфирно-масличного сырья
6. Локализация эфирных масел в растениях
7. Содержание эфирных масел
8. Чабрец
9. Мята
10. Зенденонин

ВВЕДЕНИЕ

Эфирные масла представляют собой смесь летучих душистых веществ, относящихся к различным классам органических соединений, главным образом терпеноидам. Свое назначение они получили благодаря тому, что имеют маслообразную консистенцию и характерный ароматный запах. Эфирные масла очень широко распространены в растительном мире, всего в природе известно до 3000 эфирномасличных растений. Такие растения, как валериана лекарственная, полынь горькая, чабрец, сосна, широко представлены во флоре РФ и издавна используются в качестве лекарственных.



ПОНЯТИЕ ОБ ЭФИРНЫХ МАСЛАХ

Эфирные масла (*Olea aetherea*)-это сложные природные смеси душистых веществ, относящихся к различным классам органических соединений, преимущественно к терпеноидам, реже к ароматическим или алифатическим соединениям и обладающих способностью перегоняться с водяным паром.



ОСОБЕННОСТИ СБОРА ЭФИРНО-МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

- * Сбор проводят в сухую погоду после обсыхания росы.
- * Исключение составляет заготовка плодов сельдерейных. Эти растения скашивают по росе, чтобы не допустить осыпи плодов.
- * Если эфирное масло локализовано в экзогенных эфирно-масличных образованиях, то сбор ведут в утренние часы - до 12-13 часов.
- * Позднее растения разогреваются на солнце, и эфирное масло теряется, испаряясь в атмосферу.
- * Если эфирное масло локализовано в эндогенных эфирно-масличных образованиях, то собирают сырье в любое время дня.



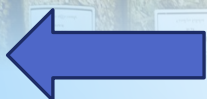
ОСОБЕННОСТИ СУШКИ ЭФИРНО-МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

- * Сушка сырья естественная воздушно-теневая или искусственная.
- * Температурный режим искусственной сушки при экзогенной локализации эфирного - 35°C , при эндогенной — $35\text{--}40^{\circ}\text{C}$.
- * Если в составе эфирного масла преобладают сесквитерпены и ароматические соединения, то допускается температура сушки до $45\text{--}50^{\circ}\text{C}$.
- * Сырье раскладывают толстым слоем. Сушка должна быть затянута во времени, так как в процессе сушки в растительном сырье продолжается процесс биогенеза и накопления эфирного масла.
- * Некоторые виды сырья не сушат, а абатывают в свежем виде.



ОСОБЕННОСТИ ХРАНЕНИЯ ЭФИРНО-МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ

- * Сырье хранят при температуре 12-15° С и влажности воздуха 30-40%, защищенными от света и от улетучивания.
- * Срок годности сырья обычно от 1 года.

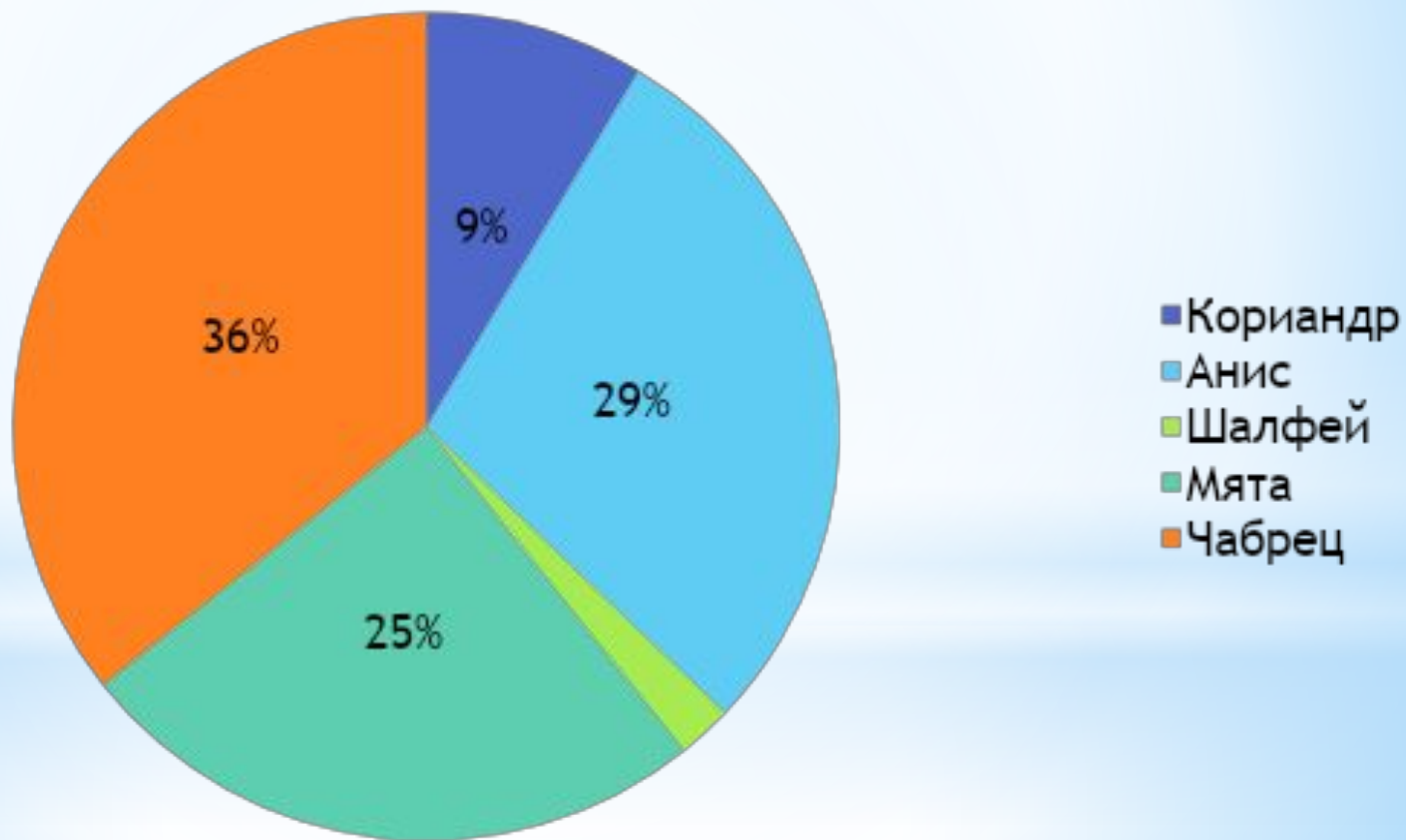


ЛОКАЛИЗАЦИЯ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ В РАСТЕНИЯХ

Часть растения	Примеры
Трава	Чабрец, тимьян, тысячелистник, полынь
Листья	Шалфей, мята
Цветки	Ромашка, тысячелистник
Плоды	Анис, фенхель, тмин, кориандр, можжевельник
Почки	Береза, сосна, тополь
Корни	Валериана, девясил, аир



СОДЕРЖАНИЕ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ



ЧАБРЕЦ

Чабрец - это многолетний кустарник, с мелкими листьями и лиловыми цветами.



Трава чабреца широко применяется в народной медицине.

Она обладает дезинфицирующим и успокаивающим средством.

Настой чабреца принимают как отхаркивающее средство, при заболеваниях кишечника тракта.

В виде ингаляций - при воспалительных заболеваниях полости рта, хронических насморках.

Чабрец входит в состав препарата «Пертуссин».



МЯТА

Мята - многолетнее кустистое травянистое растение.



Мята обладает сосудорасширяющими, болеутоляющими, желчегонными свойствами, ликвидирует тошноту, улучшает пищеварение, используется при астме и метеоризме.

Отвары мяты пьют при воспалительных процессах в легких и бронхах, гинекологических и сердечнососудистых заболеваниях, в качестве успокаивающего средства.



ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Являясь смесями различных химических соединений, эфирные масла имеют очень широкий спектр фармакологического действия, поэтому применяются как противовоспалительные, антимикробные, противовирусные и противоглистные средства. Они обладают отхаркивающим, успокаивающим действием, возбуждают дыхание и улучшают функцию желудочно-кишечного тракта, стимулируют аппетит.

Кроме того, некоторые эфирные масла оказывают выраженное влияние на деятельность сердечно-сосудистой системы, расширяют кровеносные сосуды. Издавна они известны как средства, улучшающие и изменяющие вкус и запах лекарств, широко применяются в пищевой и парфюмерной промышленности.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!