

STUDIUL CROMATOGRIFIC AL CONȚINUTULUI ÎN POLIFENOLI AL EXTRACTELOR DE FILIPENDULA ULMARIA

Izabella Foris, Vionica Cornea, Silvia Dușa

Disciplina de chimie analitică
U.M.F. Târgu-Mureș

Filipendula Ulmaria (L.) Maxim, aparține familiei Rosaceae, ordinul Rosales. Este o plantă perenă, înaltă de 120-150 cm, cu rizom îngroșat. Tulpina glabra este acoperită cu frunze, care au 3-5 perechi de foliole mari aspre. Florile sunt mici albe-crem, cu miros plăcut. Se folosesc părțile aeriene ale plantei.

Drogul are miros caracteristic plăcut, gust astringent. Are proprietăți astringente diuretice, antispasmodice, stomachice, sedative.

Datorită flavonoidelor este eficientă în tratamentul afecțiunilor cardiace, mai ales ale celor circulatorii prin capacitatea lor de a micșora permeabilitatea și rigiditatea capilarelor.

În ceea ce privește compoziția chimică a plantei, conform literaturii de specialitate (1-3) conține 0,5% flavonoide, derivați ai kampferolului, glicozide fenolice, derivați fenolici și materii tanante 10-15% de tip pirogalol și acid galic.

În lucrarea de față sunt prezentate rezultatele obținute la analiza cromatografică pe strat subțire a extractelor hidroalcoolice ale acestei specii.

- S-au studiat:
- condițiile optime de extracție (solvent, timp de extracție);
 - tipuri de dezvoltanți;
 - condițiile optime de cromatografiere;
 - stabilitatea soluțiilor extrase;
 - reactivi de identificare.
-