Қазақстан Республикасының Бірінші Президенті күніне арналған **«Сейфуллин оқулары – 9:** Жоғарғы білім және ғылым дамуындағы жаңа бағыт» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно- теоретической конференции **«Сейфуллинские чтения – 9:** Новый вектор развития высшего образования и науки**»** посвященная дню Первого Президента Республики Казахстан. – 2013. – Т.2, ч.2 – Б. 173

ЖУСАН ӨСІМДІГІНЕН ЭФИР МАЙЛАРЫН БӨЛІП АЛУ ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЗЕРТТЕУ

Ибраева Г.С. , Ғазизова А.И.
Сағындықова Ж .

Жер бетінде шипалық қасиетке ие алуан түрлі өсімдіктер өседі. Осынау әрқилы географиялық аймақта қоныс тепкен емдік, шипалық қасиеттері бар алуан түрлі өсімдіктерді адам баласы ерте кезден-ақ өз қажеттілігіне жұмсап келеді. Тіпті осыдан 3 мың жыл бұрын кейбір шығыс елдерінде қазіргі қолданылып жүрген дәрілік өсімдіктердің бірсыпырасы белгілі.

Ертедегі грек дәрігері Гиппократ өсімдіктің қай бөлігі болса да пайдалы, оларды ауруды емдеу мақсатына кеңінен қолдануға болады деп есептеді. Сондай – ақ, ол өз дәуірінде қолданылған екі жүзден астам өсімдікке сипаттама берді. Рим дәрігері Гален тұңғыш рет науқастарды өсімдіктің қайнатындысымен, шырынымен, тұнбасымен, ұнтағымен және одан жасалған дәрімен емдеді (Соколов В.Д., 2003).

Қазіргі кезде дәрілік өсімдіктерге деген қызығушылық артып келеді. Бұл өз кезегінде фитотерапияның дамуына айтарлықтай оң әсер етуде. Қазіргі таңда синтетикалық жолмен алынған дәрілерге қарағанда табиғи дәрілер оңтайлы әсер етіп, ішкі мүшелерге зияндығын тигізе қоймайтындығы бұрыннан белгілі. Жусан өсімдігінің құрамында эфир майлары бар екендігі баршаға мәлім.

Жусан жер бетіндегі өсімдіктердің ішіндегі ең ащысы. Латындар бұл шөпті шөптесін өсімдіктердің дәрілік қасиетін ашқан Артемид құдайдың құрметіне «артемизия» деп атаған. Ертеректе Олимпиада ойындарында жеңіп шыққандарға сыйлық ретінде жусаннан жасалған сусын ішкізетін болған (Розенцвейг П.Э., Сандер Ю.К., 1967).

Жусан – күрделігүлділер тұқымдасына жататын біржылдық өсімдік, мал азығы. Біздің елімізде 100-ге тарта түрі бар екен. Оның құрамында шырышты және шайырлы заттар, каротин, С витамині, эфир майы мен аздаған алкалоидтар бар. Тамырында илік заттар, инулин және эфир майы болады. Жусанның емдік қасиеті ерте кезден-ақ белгілі (Лагерь А. А., 1992).

Осыған орай, осы ғылыми жұмыстың мақсаты жусан өсімдігінен эфир майларын бөліп алып, олардың физико-химиялық қасиеттерін зерттеу болып табылды.

Дәрілік өсімдік шикізатын жинау мен кептіру жалпыға белгілі әдістермен жүргізілді. Жусан өсімдігінен (гүлі, жапырақ, сабақ, тамыр) эфир майларын айдау технологиясы арқылы бөлініп алынды. Бөлініп алынған эфир майларына физико-химиялық талдау жасалынады (Гринкевич Н.И., Сафронич Н.И., 1983).

Зерттеу нәтижесінде жусан өсімдігінен алынған 500 г мөлшерден гүлінен 9,7 г, жапырағынан 8,5 г, сабағынан 7,2 г, тамырынан 9,3 г эфир майлары бөлініп алынды. Олардың түсі, иісі, дәмі бойынша гүлінен бөлініп алынған эфир

майы ашық қоңыр түстес, дәмі тәтті, какао иісіне ұқсас, ал тамырынан алынған эфир майы қою қоңыр түсті, камфора иісті болды. Сабағы мен жапырағынан алынған эфир майлары гүл мен тамырдың аралығында болатындығы анықталды.

Сонымен, жусан өсімдігінің гүлі мен тамырында эфир майларының мөлшері жоғары болатындығы анықталды, бұл гүл мен тамырдың атқаратын қызметіне байланысты деп тұжырымдауға мүмкіндік береді. Сонымен қатар, олардың қоспаларын (этил спирті, май және минералды майлары, су) қышқылдық санын, эфир санын, бос спирттер мен күрделі эфирлерді болашақта анықтайтын боламыз.