

Папайя-*Carica papaya* L.

Сырьё- *Fructus Caricae*

Семейство

кариковые-*Caricaceae*

- **Химический состав:**
фермент, называемого *папаин* (протеаза, смягчающая мясо) и другие белки, алкалоид *карпаин*, обладающий глистогонным действием, который в больших дозах может быть опасен, сок-латекс, способный вызывать у многих людей раздражение кожи, аллергические реакции.

- **Применение:** таблетки применяются при расстройствах пищеварения. В пищу- в сыром виде, без кожицы и семян. Неспелые плоды тушатся, используются при приготовлении карри и в салатах. Плоды запекают на огне, начинает исходить запах хлеба, отсюда одно из названий — хлебное дерево.



Латинское название- Ananas

- **Химический состав:** 86 % воды, простых сахаров (12—15 мг %), сахарозой, ферменты, органических кислот (0,7 мг %)- лимонной, 50 мг % аскорбиновой кислоты. Витамины В1, В2, В12, РР, провитамин А.
- **Мякоть содержит - калий (до 320 мг %), железо, медь, цинк, кальций, магний, марганец, йод.**

• Применение:



Чернушка
дамасская-*Nigella* L.
Семейство- Лютиковые

- **Химический состав**

жирное масло

(до 44 %), гликозид **мелантин**, эфирное масло (0,8—1,5 %). В листьях чернушки посевной находится до 0,43 % аскорбиновой кислоты.

- **Эфирное масло представляет собой жидкость жёлтого цвета с острым пряным запахом. Химический состав изучен недостаточно, имеются указания на присутствие в нём соединения терпенового ряда — **мелантола****

- **Применение**
- Семена - инсектицидное , применяют для предохранения одежды от моли.
- Декоративное и **масличное растение**, хороший медонос.
- **Эфирное масло пригодно в пищу, имеет приятный запах малины, используется в парфюмерии**



Арбуз

обыкновенный-*Citrullus lanatus*

Семейство: Тыквенные

• Химический состав

- мякоть 5,5 до 13 % легкоусваиваемых сахаров
мякоть 5,5 до 13 % легкоусваиваемых сахаров
(глюкоза мякоть 5,5 до 13 % легкоусваиваемых
сахаров (глюкоза, фруктоза мякоть 5,5 до 13 %
легкоусваиваемых сахаров (глюкоза, фруктоза и
сахароза мякоть 5,5 до 13 % легкоусваиваемых
сахаров (глюкоза, фруктоза и сахароза). К
моменту созревания преобладают глюкоза и
фруктоза, сахароза накапливается в процессе
хранения арбуза. В мякоти содержатся
пектиновые вещества мякоть 5,5 до 13 %
легкоусваиваемых сахаров (глюкоза, фруктоза и
сахароза). К моменту созревания преобладают
глюкоза и фруктоза, сахароза накапливается в

- **Арбузные семена содержат до 25 % жирного масла**
Арбузные семена содержат до 25 % жирного масла. Масло семян арбуза содержит линолевую
Арбузные семена содержат до 25 % жирного масла. Масло семян арбуза содержит линолевую, линоленовую
Арбузные семена содержат до 25 % жирного масла. Масло семян арбуза содержит линолевую, линоленовую и пальмитиновую
Арбузные семена содержат до 25 % жирного масла. Масло семян арбуза содержит линолевую, линоленовую и пальмитиновую кислоты, по физико-химическим свойствам похоже на миндальное
Арбузные семена содержат до

- **Фармакологические свойства**
- В качестве лекарственного сырья используется плоды зрелого арбуза (мякоть, корка) и семена.
- **Арбуз обладает сильным мочегонным, желчегонным, противовоспалительным, жаропонижающим, слабительным и общеукрепляющим свойствами. Нормализует процессы обмена веществ, усиливает перистальтику свойствами. Нормализует процессы обмена веществ, усиливает перистальтику кишечника**

- **применение**
- На юге из арбуза готовят нардек (арбузный мёд), упаривая арбузный сок до густоты мёда. Нардек содержит до 20 % сахарозы и 40 % инвертного (расщепленного) сахара.
- **Соли железа, калия, натрия, фосфора, магния, содержащиеся в мякоти арбуза, благотворно влияют на деятельность органов кроветворения, пищеварения, сердечно-сосудистой системы, желёз внутренней секреции. Арбуз используют в лечебном питании при малокровии, заболеваниях сердечно-сосудистой системы, болезнях печени, камнях желчного пузыря и мочевыводящих путей, а также как мочегонное при мочекислом диурезе, при ожирении, при ожирении и необходимости голодания по показанию в ходе лечения. и острых заболеваниях печени.**

- Горчица - *Sinapis alba*



- **Химический состав**
- **Семена содержат 16,5—38,5 % жирного масла Семена содержат 16,5—38,5 % жирного масла и приблизительно 0,2—1 % эфирного (горчичного) масла, синальбин (около 2,5 %), белки (около 2,5 %), белки, минеральные вещества (около 2,5 %), белки, минеральные вещества (до 10 %), фермент мирозин. В состав масла входят гликозид. В состав масла входят гликозид синальбин, слизь. В состав масла входят гликозид синальбин, слизь, кислоты (эруковая. В состав масла входят гликозид синальбин, слизь, кислоты (эруковая, олеиновая. В состав масла входят**

- **Фармакологическое действие**

- Семена горчицы издавна используются в медицине. Из них изготавливается горчичный порошок, из которого готовится горчичное тесто, используемое в качестве горчичного пластыря для уменьшения болей при ревматизме. Семена горчицы издавна используются в медицине. Из них изготавливается горчичный порошок, из которого готовится горчичное тесто, используемое в качестве горчичного пластыря для уменьшения болей при ревматизме. Семена горчицы белой используются и при различных болезнях — склерозе. Семена горчицы издавна используются в медицине. Из них

• **Применение**

- Культивируется ради содержащегося в семенах масла, в основном на севере Западной Европы, в России главным образом в средней полосе страны.

- Горчица белая является важнейшим медоносным Горчица белая является важнейшим медоносным растением, даёт нектар Горчица белая является важнейшим медоносным растением, даёт нектар и пыльцу Горчица белая является важнейшим медоносным растением, даёт нектар и пыльцу. Мёд бледно-жёлтого цвета, а засахаренный — кремового, имеет пикантный вкус и приятный аромат, но для зимовки пчёл непригоден, так как он быстро кристаллизуется. Сахара в нектаре до 18 %. Общая медопродуктивность до 40 кг с гектара посевов ^[3].

- В мёдедом и свежем виде может быть не корм скотины

Миндаль.-*amygdalus* *comunis*



- **Применение в медицине**

- Из семян миндаля холодным или горячим прессованием получают масло. Миндальное масло используют в пищевой, парфюмерной, фармацевтической промышленности. Оно служит растворителем камфоры Из семян миндаля холодным или горячим прессованием получают масло. Миндальное масло используют в пищевой, парфюмерной, фармацевтической промышленности. Оно служит растворителем камфоры для инъекций, основой для лечебных и косметических мазей (смягчает кожу и оказывает противовоспалительное действие), его назначают внутрь, особенно детям, как