средств для лечения диабета 2-го типа, является актуальной задачей в современной медицине.

По известной методике [2] был проведен скрининг 68 веществ, на основании которого определены 10 наиболее сильных ингибиторов α-амилазы (рис. 1).

В основе метода лежит качественная реакция на крахмал. При добавлении α-амилазы к субстрату происходит гидролиз крахмала через промежуточные продукты распада (декстрины) до глюкозы. Йод образует с крахмалом комплексы, окрашенные в синий цвет, в то время как глюкоза, образующаяся при ферментативном гидролизе крахмала, окрашивания с йодом не дает.

В качестве источником α-амилазы использовали водный раствор препарата, содержащего ферменты: липазу, протеазу и амилазу.

По интенсивности окраски с помощью фотометра фотоэлектрического была определена ингибиторная активность исследуемых веществ.

С помощью программных пакетов AutoDock и AutoDock Vina проведен молекулярный докинг для веществ, в ходе скрининга проявивших наибольшую ингибиторную активность к α-амилазе. Для докинга использовали молекулу белка

панкреатической свиной α-амилазы 1PIF из базы данных Pdb.org [3]. Сопоставив полученные результаты молекулярного докинга с литературными рентгеноструктурными данными для известных ингибиторов α-амилазы [4], установлено, что важное значение имеют водородные связи с аминокислотными остатками Asp197, Glu233 и Asp300, а в меньшей степени с аминокислотными остатками Trp58, Trp59, Tyr62, Ile235 и His305. Для контроля результатов был проведен докинг с веществами, при скрининге не показавшими ингибиторную активность к α-амилазе (связывание с вышеперечисленными аминокислотными остатками не происходит).

Таким образом, на данном этапе работы были найдены 10 веществ, которые являются потенциальными ингибиторами α-амилазы. Молекулярный докинг доказал, что эти соединения образуют водородные связи с аминокислотами активного центра α-амилазы, отвечающими за гидролитическую способность фермента расщеплять крахмал. Однако более точные результаты даст исследование взаимодействия веществ с белком методом молекулярной динамики.

## Список литературы

- 1. Leslie K., Zhang X. // Natural Chemical Biology. 2015. Vol. 11. № 9. P. 691–698.
- Leslie K., Li Ch., Stephen G. Withers // Medicinal chemistry. 2012. Vol. 55. № 22. P. 10177–10186.
- 3. *Machius M., Vértesy L.* // *Journal of Molecular Biology.* −1996. − *Vol.* 260. − № 4. − *P.* 409–421.
- 4. Brayer G.D., Luo Y., Withers S.G. // Protein Science. 1995. Vol. 4. № 9. P. 1730–1742.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ ФЛАВОНОИДОВ В ВОРОХЕ ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ МЕТОДАМИ СПЕКТРОФОТОМЕТРИИ И ВЭЖХ

А. А. Гуренкова, А. П. Чернова Научный руководитель – к.х.н., доцент А. П. Чернова

Национальный исследовательский Томский политехнический университет 634050, Россия, г. Томск, проспект Ленина, 30 aag122@tpu.ru

Облепиха крушиновидная является ценным источником БАВ и с давних пор ее различные части (ягоды, ветки, листья) используются для различных целей, а именно в пищевой, фармацевтической и косметической промышленности. Чаще всего переработке подвергается лишь плодовая часть. Ворох сжигают или выбрасывают, как мусор. Однако, согласно исследованиям [1], кора и побеги облепихи крушиновидной так-

же богаты ценными биологически активными веществами, включая флавоноиды. Эти вещества обладают полезными фармакологическими свойствами, а именно противовоспалительным, кровоостанавливающим, мочегонным, а также положительно влияют на сердечно-сосудистую систему.

Целью работы является определение суммы флавоноидов спектрофотометрическим методом

и отдельных флавоноидов методом ВЭЖХ в экстрактах вороха облепихи крушиновидной.

Для работы использовался ворох облепихи крушиновидной, собранный осенью 2023 года в Алтайском крае. Сырье подвергалось 3-х кратной экстракции в двух температурных режимах – при комнатной температуре и при 60 °C. В качестве экстрагента выступала вода. Сушка проводилась возгонкой под давлением в течение 15 ч и испарением под вакуумом в течение 4 ч 15 мин.

Определение суммы флавоноидов проводили спектрофотометрическим методом после взаимодействия с 10 % AlCl, в присутствии 10 % HCl при  $\lambda = 415$  нм. Результаты представлены в таблице 1.

Разделение и идентификацию отдельных флавоноидов проводили на хроматографе «Милихром A-02» с обращено-фазовой колонкой. В качестве подвижной фазы выступала смесь СН, СN и 0,1 % СГ, СООН. Элюирование проводилось в линейном градиентном режиме от 0,1 % СF<sub>2</sub>СООН (100 %) до СH<sub>2</sub>СN (100 %) при 35 °С со скоростью потока 0,15 см<sup>3</sup>/мин. УФ-детектирование рутина и кверцетина проводилось при  $\lambda = 360$  нм, дигидрокверцетина — при 280 нм [2].

Установлено, что в ворохе облепихи крушиновидной присутствуют такие флавоноиды как рутин, кверцетин и дигидрокверцетин. Наибольшее содержание суммы флавоноидов обнаружено в экстракте листьев, полученном при 60 °C в течение 2 ч. Таким образом, на выход БАВ влияет анатомия сырья и режим экстрагирования. Следовательно, можно говорить о том, что ворох облепихи крушиновидной является ценным источником БАВ и может быть использован в различных областях промышленности.

Таблица 1. Содержание суммы флавоноидов в экстрактах вороха облепихи крушиновид-

№	Сырье	Время экстракции	Содержа- ние, %
1	Ветки	40 мин	$6,07 \pm 0,32$
2		2 ч	$8,6 \pm 0,3$
3	Листья	40 мин	$7,7 \pm 0,4$
4		2 ч	$9,4 \pm 0,2$

## Список литературы

1. Азарова О.В. Дисс. Кора и побеги облепихи крушиновидной – новый сырьевой источник биологически активных веществ канд. биологич. наук. – Барнаул : AГМУ, 1998. – 145 c.

2. Рогачев А.Д. Дисс. Фитохимическое исследование Rhodo-dendron adamsii канд. хим. наук. – Новосибирск: НИОХ СО РАН, 2008. – *121 c*.

## ОПРЕДЕЛЕНИЕ 5-ГИДРОКСИТРИПТАМИНА В СУХИХ ЭКСТРАКТАХ НЕПЛОДОВОЙ ЧАСТИ ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ

А. Е. Давыдкина<sup>1,2</sup>, Д. А. Бейсембаева<sup>1</sup>, А. П. Чернова<sup>1</sup> Научный руководитель – к.х.н., доцент А. П. Чернова

<sup>1</sup>Национальный исследовательский Томский политехнический университет 634050, Россия, г. Томск, проспект Ленина, 30 aed11@tpu.ru

<sup>2</sup>ФГБУН Институт мониторинга климатических и экологических систем СО РАН 634055, Россия, г. Томск, проспект Академический, 10/3 aed11@tpu.ru

Облепиха крушиновидная (Hippophae rhamnoides L.) представляет собой листопадный кустарник, широко распространенный в Азии и Западной Европе, а также на таких территориях России, как Алтайский край, Забайкалье, Саяны, Северный Кавказ, Бурятия и Владимирская область. Практически все части облепихи (ягоды, корни, листья, кора) содержат фенольные соединения – флавоноиды (например, рутин, кверцетин, кемпферол), фенольные кислоты, дубильные вещества, витамины (токоферолы, каротиноиды, аскорбиновая кислота, фолиевая кислота, витамины В, В, и др.), белок, аминокислоты, минеральные вещества (Fe, Ca, P и K), органические кислоты (хинная кислота, яблочная кислота, щавелевая кислота и винная кис-