

вательно: 0,5 мг ванилина, 10,0 мл уксусной кислоты ледяной, 85,0 мл спирта 96 % и 5,0 мл серной кислоты концентрированной. Срок годности раствора 1 мес при хранении в прохладном, защищенном от света месте.

Около 1,0 г сырья, измельченного до отсутствия цельных плодов помещают в коническую колбу со шлифом вместимостью 100 мл, прибавляют 10 мл спирта 96 % и кипятят с обратным холодильником на водяной бане в течение 20 мин. После охлаждения до комнатной температуры извлечение фильтруют через бумажный фильтр (испытуемый раствор).

На линию старта аналитической хроматографической пластинки со слоем силикагеля наносят в виде полосы длиной 10 мм и шириной не более 3 мм 20 мкл (0,02 мл) испытуемого раствора и рядом по 5 мкл (0,005 мл) раствора СО ментола и раствора СО судана III.

Пластинку с нанесенными пробами сушат при комнатной температуре, помещают в камеру, предварительно насыщенную в течение 30 мин смесью растворителей толуол-этилацетат (95:5), и хроматографируют восходящим способом. Когда фронт растворителей пройдет около 80 ÷ 90 % длины пластинки от линии старта, её вынимают из камеры и сушат до удаления следов растворителей. Пластинку обрабатывают ванилина раствором 0,0005 %, выдерживают в сушильном шкафу при температуре 100 ÷ 105 °С в течение 2 - 3 мин, после чего сразу же просматривают при дневном свете.

На хроматограмме раствора СО ментола должна обнаруживаться зона адсорбции сине-фиолетового или сине-голубого цвета, на хроматограмме раствора СО судана III выше должна обнаруживаться зона адсорбции красновато-фиолетового цвета.

На хроматограмме испытуемого раствора должны обнаруживаться не менее 5 зон адсорбции (в порядке возрастания): зона адсорбции сиреневого цвета, зона адсорбции фиолетового цвета на уровне зона адсорбции СО ментола, зона адсорбции желтого цвета, зона адсорбции фиолетового цвета между зонами адсорбции СО ментола и СО судана III; зона адсорбции сине-