

вищ покрыты белым налетом солей. Запах характерный. Вкус солоноватый.

Измельченное сырье. Кусочки слоевищ различной формы, проходящие сквозь сито с отверстиями размером 3 мм. Цвет от светло-зеленого до темно-зеленого; зеленовато-коричневый, светло-коричневый, красно-коричневый, иногда желтовато-коричневый, зеленовато-черный; снаружи кусочки слоевищ покрыты белым налетом солей. Запах характерный. Вкус солоноватый.

Микроскопические признаки. *Цельное, шинкованное и измельченное сырье.* При рассмотрении слоевищ с поверхности должен быть виден эпидермис, состоящий из мелких, почти квадратных клеток с толстыми стенками, сквозь которые просвечивают многочисленные округлые слизистые вместилища.

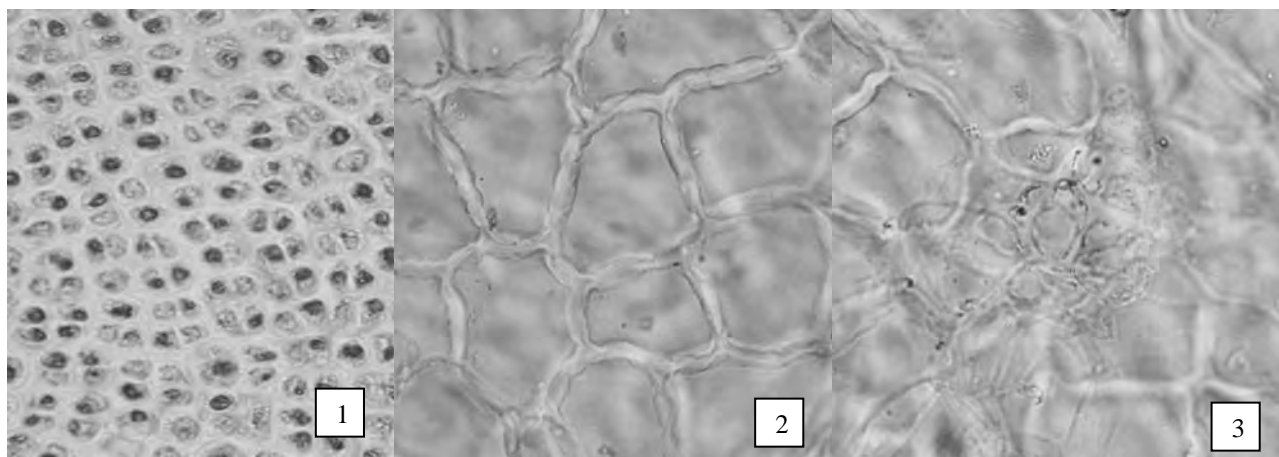


Рисунок 1 – Ламинарии слоевища (морская капуста)
1 – фрагмент эпидермиса (400×); 2 – фрагмент эпидермиса (200×);
3 – вместилище со слизью в паренхиме (200×).

Определение основных групп биологически активных веществ

Качественные реакции

1. Измельченное сырье в количестве 0,04 г (см. раздел «Количественное определение. Определение содержания йода») насыпают на кусочек целлофана размером 2×2 см, который сворачивают в виде пакетика, помещают в фиксатор и сжигают в колбе с кислородом вместимостью 300 – 400 мл (в соответствии с ОФС «Метод сжигания в колбе с кислородом»). В качестве поглощающей жидкости используют