

На хроматограмме испытуемого раствора должны обнаруживаться не менее 4 зон адсорбции сине-фиолетового или фиолетового цвета (2 зоны адсорбции выше зоны адсорбции СО судана красного G и 2 зоны адсорбции ниже зоны адсорбции СО судана красного G); зона адсорбции синего цвета ниже зоны адсорбции СО судана красного G (вещества липофильного характера); допускается обнаружение других зон адсорбции.

Качественная реакция

Около 1,0 г измельченных плодов помещают в колбу вместимостью 50 мл, прибавляют 30 мл спирта 70 % и нагревают на водяной бане при температуре 50 °С в течение 15 мин. Извлечение охлаждают до комнатной температуры и фильтруют через бумажный фильтр, упаривают на кипящей водяной бане до 1 мл. К полученному извлечению прибавляют 1 мл спирта 96 %, 0,1 г магния порошка и 1 мл хлористоводородной кислоты концентрированной; должно наблюдаться постепенное образование окрашивания розово-красного цвета (флавоноиды).

ИСПЫТАНИЯ

Влажность. *Цельное сырье* – не более 18 %.

Зола общая. *Цельное сырье* – не более 5 %.

Зола, нерастворимая в хлористоводородной кислоте. *Цельное сырье* – не более 2 %.

Посторонние примеси

Недозрелых плодов (светло-желтых, желтых). *Цельное сырье* – не более 2 %.

Почерневших и подгоревших плодов. *Цельное сырье* – не более 3 %.

Плодов с плодоножками. *Цельное сырье* – не более 3 %.

Других частей растения (плодоножек, веточек, листьев). *Цельное сырье* – не более 0,5 %.

Органическая примесь *Цельное сырье* – не более 0,5 %.