

angustifolia (DC.) MOENCH și Echinacea purpurea (L.) MOENCH sunt apreciate pentru calitățile lor terapeutice, numărindu-se printre puținale plante cu preșrăriți imunostimulente și antivirale. La Institutul Agronomic Cluj-Napoca s-a inceput aclimatizarea și cultivarea lor în scop medicinal. Din cercetările de biologie întreprinse, s-a constatat că aceste două specii, înmulțite prin răsad, formează în primul an o rozetă de frunze. În cursul lunii septembrie și octombrie apar primii lăstari floriferi la Echinacea purpurea (la cca 40 % din plante). Echinacea angustifolia inflorescă în primul an numai sporadic. La ambele specii numărul frunzelor și masa plantei, în primul an de vegetație, au o creștere mai pronunțată începând cu luna august. Din masa totală a plantei, la Echinacea angustifolia herba reprezintă 74 % și partea subterană 26 %, iar la Echinacea purpurea herba reprezintă 87 %, iar partea subterană 13 %.

Bibliographie

1. BENIGNI, R., C.CAPRA, P.E.CATORINI, 1964, Plante medicinale, Milano.
2. HODISAN, V., M.TAMAS, 1987, Realizări biochimice și dezvoltarea civilizației contemporane. Acad. R.S.R. Fil. Cluj-Napoca, 107-111.
3. MADAUS, G., 1939, Lerbuch der biologischen Heilmittel. vol. II, Leipzig.
4. TAMAS, M., V.HODISAN, 1984, Practica farmaceutică, 31-40. TAMAS, M., E.FAGARASAN, V.HODISAN, V.PETRUTA, 1987, Practica farmaceutică, 158-162.
5. TAMAS, M., V.HODISAN, M.KORY și colab., 1987, X-e Session des Journées Médicales Balkaniques, Cluj-Napoca.
7. *** Laboratorul de microproducție, Facultatea de Farmacie IMF Cluj-Napoca, Norme interne Echinacea.

Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj-Napoca
1988/89, XVIII-XIX

CERCETARI BIOCHIMICE PRIVIND VALORIZAREA UNOR SURSE NATURALE BOGATE IN CAROTENOID. V. CONTINUTUL CLOROFILELOR SI AL PIGMENTILOR CAROTENOIDICI DIN FRUNZELE DE BETA VULGARIS L.

G.NEAMTU, Z.NAGY, Cecilia DONEA

Abstract

NEAMTU G., Z.NAGY, C.DONEA, 1989, New natural carotenoid sources. V. Chlorophyll and carotenoid content of Beta vulgaris L. Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj-Napoca, XVIII-XIX, 101-106. Chlorophylls and carotenoid pigments were investigated in leaves of beet (*Beta vulgaris* L.) obtained from SDE Cluj-Napoca, harvested in September 1987. Leaves had a higher content both in chlorophylls and carotenoids than petioles. The high content in chlorophyll b and β -carotene is of great importance. The chlorophyll a and chlorophyll b ratio was of 1,8 in leaves and 1,36 in petioles respectively. The main carotenoids in leaves are luteine and β -carotene, followed by violaxanthine, criptixanthine, zeaxanthine and neoxanthine in decreasing order of their content. Carotenoids with provitaminic structure represent 41,4 % of the total carotenoid content in leaves and 38 % in petioles. As characteristic aspects can be mentioned the proximate content of luteine and β -carotene (2:1); the prevalence of carotenoids with β -iononic structure, and the high content of oxygenate carotenoids. Due to the high content of chlorophylls and carotenoids, the high biomass yield, *Beta vulgaris* L. seems suitable for industrial production of chlorophylls and carotenoids which possess a large scale of utilization.

Key words: Chlorophylls and carotenoids, *Beta vulgaris*.

Address: Institutul Agronomic, Disciplina de Chimie,
3400 Cluj-Napoca, str. Mănăstur 3, R.S.România

Received: 12. 1. 1989.

In continuarea cercetărilor care se efectuează de mai mulți ani în cadrul disciplinei de biochimie vegetală de la Institutul Agronomic din Cluj-Napoca, privind valorificarea unor surse vegetale bogate în carotenoide și în alți compuși biologic activi, s-a determinat conținutul clorofilelor și al pigmentilor carotenoidici

din frunze de sfeclă de zahăr (*Beta vulgaris L.*), care rămîn ca produs secundar în procesul tehnologic de recoltare a rădăcinilor. Pînă în prezent frunzele de *Beta vulgaris* nu au fost cercetate integral sub aspectul compușilor menționați, nefiind utilizate ca surse de coloranți naturali (2).

Cultura sfelei de zahăr prezintă o mare importanță pentru economia națională, deoarece asigură materia primă din care se obține zahărul, precum și o cantitate apreciabilă de furaje pentru hrana animalelor (3, 4). În condiții optime de cultură, de pe un hecitar cultivat cu sfeclă de zahăr se obțin 4-6 tone de zahăr, precum și furaje sub formă de colete, frunze, borbot și melasă, pentru obținerea în echivalenti a 3000 l de lapte sau a 300 kg carne (7).

Intrucît sfecla de zahăr are ca trăsătură metabolică caracteristică biosinteza unei cantități mari de glucide (15-25 %), din care zaharoza, glucoza, fructoza și rafinoza se găsesc predominant în stare liberă, iar galactoza și arabinosa sub formă combinată (legată), apreciem că este important să se cunoaște felul și conținutul pigmentelor carotenoidice și a clorofilelor, modul cum se reflectă biosinteza accentuată a glucidelor în natură și conținutul pigmentelor assimilatori. Pe de altă parte se impune cu nevoie valorificarea superioară a frunzelor de sfeclă, ca sursă de pigmenti naturali utilizati în industria alimentară, industria farmaceutică, în cosmetică, medicină, zootehnica etc., mai cu seamă că recoltarea sfelei de pe 1 hecitar se obțin în medie 30-32 tone de frunze, material biologic însemnat, care este valorificat numai parțial în unele unități zootehnice ca furaj, pierzindu-se anual însemnată cantitate.

În această lucrare se prezintă conținutul clorofilelor și al pigmentelor carotenoidice din frunzele sfelei de zahăr, indicându-se totodată modalitățile de valorificare superioară a acestei biomase valoroase.

Material și metodă

S-au folosit frunze proaspete de sfeclă de zahăr (*Beta vulgaris L.*) neirigată, recoltată în perioada 4-10 septembrie 1987, de pe lotul Stațiunii Didactice Experimentale, Valea Girboului din Cluj-Napoca. Sfecla de zahăr a fost cultivată de către Disciplina de Culturi irigate de la Institutul Agronomic din Cluj-Napoca. S-au folosit frunze proaspete cu 22,5 % SU și 77,5 % apă; cu 0,38 % cenușă brută. Producția de rădăcini a fost de 44 t la hecitar, iar cea de frunze de 31 t/ha. Conținutul glucidelor din sfeclă a fost

de 18,7 %, fapt ce rezolvă aproximativ 6,5 t zahăr extras.

Transportul frunzelor de sfeclă s-a făcut în vase închise, pentru a se evita evaporarea apei și degradarea pigmentelor. În laborator frunzele s-au sortat și s-au format probe medii din limbul foliar și din petiol. Materialul vegetal astfel pregătit pentru analiză s-a tăiat mărunt cu foarfeca, s-a cintărit la balanță analitică și apoi s-a macerat în mojar, prin frecare cu nisip, într-un eșteac de extracție format din eter de petrol-acetonă-metanol, în raport de 6:3:1, pentru extragerea pigmentelor și carotenoidici.

Clorofilele s-au extras printr-o metodologie similară folosindu-se ca solvent de extracție acetona. Extracția s-a repetat de mai multe ori pînă ce materialul vegetal a rămas incolor.

Pentru separarea și identificarea carotenoidelor extractate primare se pun într-o pîlnie de separare și se spălă cu apă de 25-30 ori, pentru îndepărtarea acetonei, a metanolului și a compușilor hidrosolubili. Extractul spălat se trece apoi pentru uscare printr-un strat de sulfat de sodiu anhidru, putîndu-se astfel folosi pentru cromatografie. Extracția clorofilelor s-a făcut cu acetona 85 % și s-au determinat spectofotometric.

Separarea, identificarea și dozarea carotenoidelor s-a făcut prin metode cromatografice și spectrofotometrice, frecvent utilizate în cercetarea carotenoidelor (1, 8, 5).

Rezultate și discuții

Felul și conținutul mediu al clorofilelor și al pigmentelor carotenoidice din limbul foliar și din petiolul de sfeclă de zahăr, în yg/g material proaspăt și procentual se prezintă în tabelul 1.

Din cercetările efectuate reiese că frunzele de sfeclă de zahăr, în special limbul acestora au un conținut ridicat de carotenide și de clorofile, prin urmare pot constitui o sursă naturală importantă pentru extragerea industrială sau semiindustrială a carotenoidelor și a clorofilelor. Nu s-au identificat carotenoide specifice și caracteristice pentru această specie. Particularitățile metabolice specifice, de biosintează a glucidelor în cantitate mare, nu se reflectă prin natura carotenoidelor. Atât în limbul foliar cât și în petiol s-au identificat carotenoide comune, frecvent întâlnite în țesuturile verzi ale plantelor superioare.

Sub aspectul conținutului, atât la clorofile cât și la carotenoide apar unele deosebiri mai semnificative față de conținutul acestor pigmenti în frunzele altor plante superioare (5).

Tabelul 1

Conținutul clorofilelor și al pigmentelor carotenoidici din frunze de *Beta vulgaris L.* în yg/g material proaspăt și procentual

| Pigmenti | Limb foliar | | Pețiol | |
|-----------------------|-------------|-------|--------|-------|
| | yg/g | % | yg/g | % |
| A. Clorofile | | | | |
| - clorofila a | 883,7 | 64,39 | 84,2 | 57,71 |
| - clorofila b | 488,6 | 39,61 | 61,7 | 42,29 |
| Total clorofile | 1372,3 | 100 | 145,9 | 100 |
| B. Carotenoide | | | | |
| - neoxantină | 2,69 | 2,63 | - | - |
| - violaxantină | 5,24 | 5,11 | 2,3 | 16,42 |
| - zeaxantină | 2,74 | 2,67 | 0,5 | 3,57 |
| - luteină | 49,37 | 48,15 | 5,8 | 41,43 |
| - cripto-xantină | 4,26 | 4,16 | 1,2 | 8,58 |
| - β -carotină | 38,22 | 37,28 | 4,2 | 30,00 |
| Total carotenoide | 102,52 | 100 | 14,0 | 100 |

Se remarcă un conținut mai ridicat a clorofilei b, fapt ce favorizează probabil biosinteza glucidelor. Raportul dintre conținutul clorofilei a și a clorofilei b este 1,8 în limbul foliar și 1,36 în pețiol. La majoritatea plantelor acest raport este cuprins între 3 și 5. Clorofila b îndeplinește rolul unui pigment assimilator secundar. Ca elemente caracteristice la clorofile consemnat raportul mic sub 2 la 1 între conținutul clorofilelor a și b. Pigmentii carotenoidici principali, atât în limb cât și în pețiol, sunt luteina și β -carotina, după care urmează în ordinea descrescăndă a conținutului lor: violaxantina, cripto-xantina, zeaxantina. Neoxantina, care este un izomer al violaxantinei s-a identificat numai în limbul foliar. Ca aspect mai deosebit, caracteristic, se remarcă conținutul foarte apropiat între luteină și β -carotină, care se găsește în raport apropiat de 1:1. La majoritatea plantelor superioare raportul dintre conținutul luteinei și al β -carotinei din frunze este cuprins între 1,7-3. Conținutul total al carotenoidelor din limbul foliar este aproape de 8 ori mai mare decât în pețiol, iar conținutul procentual al cripto-xantinei, zeaxantinei și a violaxantinei este mai mare în pețiol decât în limbul foliar.

Sub aspectul structurii moleculare a carotenoidelor în frunzele de sfeclă predomină pigmentii cu structură β -iononică. Dintre carotenoidele identificate numai luteina are structură β -iononică; restul carotenoidelor au structură β -iononică. Sub aspectul compoziției β -carotina este hidrocarbură monocantofilă, luteina și zeaxantina dixantofile, întrucât conțin grupări hidroxilice, iar violaxantina și neoxantina sunt epoxizi xantofilici. Valoarea provitaminică A este numai β -carotina și cripto-xantina, a căror conținut reprezintă 41,4 % în limbul foliar și 38 % în pețiol, fapt deosebit de important pentru valoarea biologică a acestor carotenoidi. Tot ca aspect semnificativ se remarcă conținutul scăzut de violaxantină, zeaxantină și neoxantină în limbul foliar.

Sub aspectul culorii carotenoidelor, cripto-xantina și zeaxantina au o culoare portocalie intensă, iar luteina, violaxantina și neoxantina o culoare galbenă, cu nuanțe cărămizii. Carotenoidele neprovitaminice, în special dixantofilele (luteină, zeaxantină), care au o stabilitate mai mare, mai cu seamă sub formă de diesteri, se recomandă spre a fi utilizate ca și coloranți naturali netoxici în industria alimentară, industria farmaceutică sau zootehnica, ca adăos în hrana animalelor, pentru intensificarea coloritului corpului și a unor produse alimentare (5).

Intrucât frunzele de sfeclă de zahăr au un conținut ridicat de clorofile, carotenoide totale și provitaminice și dau o producție mare de biomasă la hektar, se recomandă utilizarea frunzelor proaspătă ca o importantă sursă naturală pentru extragerea clorofilelor și a carotenoidelor la scară industrială sau semi-industrială. După extragerea clorofilelor și a carotenoidelor din frunzele de sfeclă, materialul rămas, bogat în glucide, aminoacizi, proteine, săruri minerale, substanțe pectice, celulază, hemiceluloze etc. (7), poate fi utilizat ca furaj în hrana animalelor.

Prin utilizarea frunzelor de sfeclă ca surse vegetale pentru extragerea clorofilelor și a carotenoidelor la scară industrială și prin folosirea rezidiului rămas ca furaj în hrana animalelor, se va realiza incontestabilă verificarea superioară a acestei biomasei valoioase, care în ceea mai mare parte se pierde în perioada recoltării rădăcinilor de sfeclă de zahăr.

Concluzii

1. Frunzele sfelei de zahăr (*Beta vulgaris L.*) datorită conținutului ridicat de clorofile, carotenoide totale și provitaminice, productiilor mari și constante de biomasă la hektar, constitu-

ie o sursă naturală importantă pentru extragerea industrială a clorofilelor și a pigmentelor carotenoidici, iar materialul rămas poate fi utilizat în hrana animalelor.

2. Ca aspect caracteristic se remarcă conținutul mai ridicat al clorofilei b , pigment ce favorizează probabil biosintesa glucidelor. Raportul dintre conținutul clorofilei a și clorofilei b este de 1,8 în limbul foliar și de 1,36 în petiolul frunzelor.

3. În frunzele sfeclei de zahăr predomină carotenoidele cu structură β -iononică (β -carotină, criptoxantină, zeaxantină, violaxantină, neoxantină), asupra celor cu structură α -iononică (luteina). Pigmenții principali sunt luteina și β -carotina, a căror conținut total este în raport de aproape 1:1, fapt caracteristic, ce poate fi corelat cu biosintiza și acumularea glucidelor.

4. Conținutul carotenoidelor totale și a celor provitaminice din limbul foliar este de aproape 8 ori mai mare decât în petiol. Procentual conținutul carotenoidelor oxigenate, cu excepția luteinei, este mai mare în petiol decât în limbul foliar.

5. Valorificarea superioară a frunzelor sfeclei de zahăr se poate realiza prin utilizarea acestora ca sursă vegetală pentru extragerea clorofilelor și a carotenoidelor la scară industrială și utilizarea materialului rămas în hrana animalelor.

Bibliografie

- GOODWIN, T.W., 1976, Chemistry and Biochemistry of Plant Pigments, Academic Press London and New York.
- LOTTI, G., 1968, Contenuto in carotene e clorofilla di piante spontanee della Sicilia. Pisa.
- NAGY, Z., F.BIANU, A.TURDEANU, 1986, ICPCSZSD, Lucrări științifice, Sfecla de zahăr, 15: 117.
- NEAMTU, G., 1981, Biochimie vegetală. București.
- NEAMTU, G., V.TAMAS, 1986, Pigmenți carotenoidici și metabolitici. București.
- NEAMTU, G., F.IRIMIE, 1987, Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj-Napoca, 17: 33.
- STANESCU, Z., G.RIZESCU, 1976, Sfecla de zahăr. București.
- TAMAS, V., G.NEAMTU, 1986, Pigmenți carotenoidici și metabolici. Vol. I., București.

Not. Bot. Hort. Agrobot. Cluj-Napoca
1988/89, XVIII-XIX

Books received

LES TRICHOLOMES DE FRANCE ET D'EUROPE OCCIDENTALE

par

MARCEL BON

Docteur en Pharmacie
Chargé de cours à la
Faculté de Pharmacie de Lille

premier Sept. 1963 (n° 3928), région du Maine (fig. Côteaux) 27/6/1969
n° 700721, recueilli de G. CHENAVARD dans l'Aisne (Aisne) n° 26
et 27, sous Japon et Rose (n° 2349) ou sous Châtaignier (n° 3960), Mai.
1972
Cannabinae consacrée (résumé selon BLESSADOLA)

Biographie

BALAZS, 1955. Acta myc. 3: 159; BULGARICA 15(2): 23-25 et Pl. 8, fig.
et 7. R. A. LEWIS, 1960. Mycologia 52: 207-214. C. V. HARRIS, 1962. In:
H. M. REED (éd.), Advances in Mycology, Vol. 1, Academic Press, New York, p. 307.
Résumé de la thèse de Doctorat, Univ. Paul S. OTTOLIN, 1968, 85 pp. Diss. 14: 75.
BULGARICA 15(2): 23-25 et Pl. 8, fig. et 7. R. A. LEWIS, 1960. Mycologia 52: 207-214. C. V. HARRIS, 1962. In:
H. M. REED (éd.), Advances in Mycology, Vol. 1, Academic Press, New York, p. 307.

Notes

BALAZS (fig. 7). Barba (Ch. Ad-Mer.: 33-24 x 2, oxydée (?) ;
G. CHENAVARD (fig. 26, 27) a déterminé (non fig.) C. V. HARRIS (fig. 4 : 2,50).

Confusions

Le pseudosyntype empêche toute confusion avec les espèces du groupe
macrocystis. Il diffère de *T. alboniger* en que l'écaille est plus grande et peu
épaisse, son centre est moins étendu et la cuticule est plus serrée et peu
suffranchie (type « callosa »). *T. alboniger* est un peu moins sûr ou
peut-être identique puisqu'une cuticule « callosa » ou «
occulta », non blanche au début tout comme *T. resplendens* (s. Lange) ci-
dessous).

TRICHOLOMA RESPLENDENS Fr. (s. Lange)

Souvent confondu avec *T. sulphureum* (Quél., Raben., etc.). Il se
différencie aisément par le fait qu'il est d'embord octroyé-blanchâtre et non
jaune, presque jaune au toucher. Le stipe n'est pas courbé vers la base et
l'osier est seulement un peu étendu. Les spores sont plus courtes vers
5 x 4 µm. Par sa couleur blanche pâle, il rapproche quelque peu les espèces du
groupe « *alboniger* »; son aspect est du tout à part. A la manière de
quelques espèces romaines nous ne connaissons rien de sa cuticule, sous laquelle
des spores rappellent celles de *T. sulphureum* (Hammarb.). Le tableau
des spores rappelle aussi celle de *T. sulphureum* (Lange).

Éspèce à rechercher en France, localité: LACROIX (fig. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8).
Localité de Paris (fig. 11, 12, 13, 14) entièrement blanche à disque jaune
et bord jaune volontiers *T. sulphureum* mais le cuticule est très « visqueux » et
est le cas de *T. sulphureum* (s. Lange); alors que le carapace de l'espèce
resplendens peut planter entièrement ; on pourra peindre à une forme de *T.
sulphureum* (albium).



Fig. 10 - *T. sulphureum*. A. Longituinal section of the cap showing gills; B. Spores; C. Epipodite;
D. Cross-section of the stem; E. Spores; F. Epipodite.

EDITIONS LECHEVALIER S.A.R.L.

120, boulevard Saint-Germain

PARIS