

Черная бузина

Оспанкулова Сауле

Черная бузина

- **Бузина́ чёрная** (лат. *Sambucus nigra*) — листопадный кустарник, вид рода Бузина (*Sambucus*) семейства Адоксовые (*Adoxaceae*) (ранее этот род включали в семейство Жимолостные или выделяли в отдельное семейство Бузиновые). Природный ареал — Макаронезия (Азорские острова и Мадейра), Северная Африка (Алжир и Тунис), зона умеренного климата в Азии (западный и северный Иран, Турция), почти вся Европа, Закавказье (Армения, Азербайджан, Грузия), Украина, Молдавия, Белоруссия. Занесена и прижилась в Новой Зеландии.

Ботаническое описание

- Бузина чёрная — кустарник или деревцо высотой 2—6 м (реже до 10 м). Стебли ветвистые, имеют тонкую деревянистую оболочку и белую пористую мягкую сердцевину. Молодые ветви зелёные, затем буровато-серые с большим количеством желтоватых чечевичек.
- Листья — супротивные, крупные, длиной 10—30 см, непарноперистые, состоят из трёх — семи продолговато-яйцевидных длиннозаострённых листочков на очень коротких черешках. Листочки с широко клиновидным основанием, по краям неравнопильчатые, с верхней стороны тёмно-зелёные, снизу более светлые.

Заготовка

- В лекарственных целях заготавливают цветки (лат. *Flores Sambuci*) и плоды бузины. В хорошо проветриваемом и сухом помещении сырьё бузины сохраняет пригодность в течение 2—3 лет.
- Соцветия бузины (дикорастущей и культивируемой) собирают в фазе полного цветения в мае — июне. Собранные соцветия сушат на чердаках, в сараях, в хорошую погоду — под открытым небом. Затем проводят отделение цветков от цветоножек, протирая соцветия через крупные решёта. Сухие цветки имеют слабый аромат и сладковатый вкус.



Химический состав

- В разных частях растения содержатся биологически активные вещества:
- в цветках — гликозиды (самбунигрин, расщепляющийся на синильную кислоту, бензальдегид и глюкозу^[5], и другие), полутвёрдое эфирное масло (0,27—0,32 %, существенной частью его являются терпены), холин, рутин; алкалоиды кониин и сангвинарин; каротин; кислоты: аскорбиновая (82 мг%^[4]), уксусная, яблочная, хлорогеновая, кофейная, валериановая и др.; дубильные вещества, слизи, пентозаны, смолы, минеральные соли.
- в плодах содержится антоцианы, аскорбиновая кислота (10—49 мг%), каротин, рутин, самбуцин, хризантемин, дубильные вещества (0,29—0,34 %), карбоновые кислоты и аминокислоты (тирозин), сахара, следы эфирных масел.
- в семенах — жирное масло и самбунигрин.
- в листьях: в сухом сырье — самбунигрин (0,11 %), смолы, обладающие слабительными свойствами, небольшое количество эфирного масла. В свежих листьях имеется аскорбиновая кислота 200—280 мг%, каротин.
- в корнях — сапонины, дубильные и горькие вещества,

Основные физиологические свойства частей растения

- Растение умеренно ядовито для млекопитающих.
- Ядовиты все части растения, за исключением цветков, оболочки и мякоти спелых ягод (но включая сами спелые семена); токсичность обусловлена содержанием гликозида самбунирина^[de] $C_{14}H_{17}NO_6$ (Номер CAS 99-19-4)), отщепляющего цианистый водород, бензальдегид и глюкозу при гидролизе^[6]. Кора содержит кристаллики оксалата кальция.

Медицинское применение

- Препараты из цветков бузины чёрной обладают потогонным, мочегонным, противовоспалительным, дезинфицирующим действием. Их применяют в виде настоев, напаров, отваров, при простуде, гриппе, заболеваниях верхних дыхательных путей, почек и мочевого пузыря, для полоскания полости рта. В гинекологии настои и отвары цветков бузины чёрной используют для микроклизм, спринцеваний и ванночек при воспалительных заболеваниях влагалища. Мочегонными свойствами обладает также кора бузины, что подтверждено клиническими наблюдениями. При запорах пьют кисели, приготовленные из свежих или высушенных ягод бузины. Настой из цветков используют для полосканий при воспалительных заболеваниях полости рта и горла, для компрессов и припарок.

Пищевое применение

- Из ягод бузины чёрной изредка варят варенье, повидло, кисели. В Англии традиционно весной собирают соцветия и готовят напиток *Elderflower cordial*^[en], который производят также и промышленно. Иногда ягоды варят вместе с яблоками для традиционного яблочного пирога. Швейцарский производитель **Biotta AG** изготавливает свежавыжатый сок из собранных вручную ягод бузины, созревших на солнце, усиливая действие сока экстрактом из цветков бузины.