

## **P 12 Phytochemische Untersuchungen an einer Melissenkollektion**

**Remigius Chizzola<sup>1\*</sup>, Ulrike Lohwasser<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Institut für Tierernährung und Funktionelle Pflanzenstoffe,  
Veterinärmedizinische Universität Wien, Veterinärplatz 1, 1210 Wien, Österreich

<sup>2</sup>Leibniz-Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK),  
06466 Stadt Seeland, OT Gatersleben, Deutschland

DOI 10.5073/jka.2014.446.042



### **Zusammenfassung**

Von einer Kollektion von 28 Melissen-Akzessionen (*Melissa officinalis* L., Lamiaceae), die am IPK Gatersleben kultiviert wird, konnten zwei Schnitte der vegetativen Pflanzen gewonnen und phytochemisch charakterisiert werden. In den Blättern des zweiten Schnittes war mehr ätherisches Öl enthalten als in denen des ersten Schnittes. Zudem enthielten Pflanzen der Unterart *officinalis* mehr ätherisches Öl mit Komponenten wie Neral und Geranial als jene der Unterart *altissima* mit den Sesquiterpenenen  $\beta$ -Caryophyllen und Caryophyllenoxid. Des Weiteren wurde der Gehalt an Rosmarinsäure sowie der Gesamtphenolgehalt und das antioxidative Potential (DPPH-Test, Fe(III)-Reduktion) gemessen. Die Gehalte an Rosmarinsäure in den Blättern reichten von 28 bis 96 mg/g Trockenmasse. Im ersten Schnitt waren die Gehalte zumeist etwas höher als im zweiten und die Unterart *altissima* hatte insbesondere beim zweiten Schnitt geringere Gehalte als die Unterart *officinalis*. Insgesamt ergab sich auch eine gute Korrelation zwischen den Gehalten an Rosmarinsäure, den Gesamtphenolen und den antioxidativen Parametern.