

Тимьян – ценная пряно-ароматическая культура и её применение

И.Е. Анищенко, к.б.н., в.н.с., **С.В. Кучерова**, к.б.н., с.н.с.,
О.Ю. Жигунов к.б.н., с.н.с., ФГБУН Ботанический сад-институт УНЦ РАН

Род *Thymus* L. (тимьян, или чабрец) – ценное пряно-ароматическое растение из семейства *Lamiaceae* Lindl. (яснотковые) насчитывает около 150 видов, распространённых почти по всей Евразии, а также в Африке (Средиземноморье, Эфиопия). Чабрецы имеют широкое применение в различных отраслях промышленности: фармацевтической, пищевой, косметической и парфюмерной. В России

произрастает около 80 видов тимьянов. Большинство тимьянов растут в предгорьях и горах Кавказа [1, 2]. В Башкортостане произрастает 10 видов тимьянов на каменистых обнажениях, степных склонах, осыпях и остепнённых лугах. Широко распространены – *Thymus marschallianus* – тимьян (т.) Маршалла, *Th. serpyllum* – т. ползучий, *Th. bashkiriensis* – т. башкирский, *Th. mugodzharicus* – т. губерлинский.

В условиях Ботанического сада-института УНЦ РАН нами изучены некоторые интродуценты тимьянов, которые хорошо растут, развиваются

в течение вегетационного периода. Их можно также использовать в качестве пряно-ароматического сырья. Среди них: *Th. pseudonummularius* – т. ложно-монетный, *Th. caucasicus* – т. кавказский, *Th. praecox* – т. ранний сорт *Pseudolanuginosus*, гибрид *Th. majkopensis* × *caucasica* × *marschallianus* [3].

Тимьяны – низкорослые кустарнички или полукустарнички до 35 см высотой с деревянистыми лежащими или восходящими стеблями, прямостоящими или приподнимающимися травянистыми цветоносными ветвями и часто с лежащими бесплодными побегами. Корень стержневой, деревянистый. Листья разнообразны по размеру, жилкованию и форме (от округлой или яйцевидной до линейно-продолговатой), жёсткие, почти кожистые, короткочерешковые, реже сидячие, цельнокрайние или иногда зазубренные (постоянный признак у части дальневосточных видов). Цветки собраны на концах ветвей в головчатые или удлинённые соцветия. Чашечка цилиндрическая или узкоколокольчатая, снаружи волосистая; нижняя губа до основания двураздельная; верхняя – широкая, до половины трёхлопастная. Венчик двугубый, лиловый, розовый или белый. Тычинки прямостоячие, в числе четырёх. Плод – коробочка с четырьмя чёрно-бурыми эллипсоидальными или почти шаровидными орешками [4].

Нами были изучены особенности химического состава тимьяна, ареал распространения интродуцентов. Изучение химического состава тимьяна показало, что его надземная часть (трава) содержит эфирное масло (0,1–0,6%), в состав которого входят тимол (до 30%), карвакрол (до 20%), пцимол, үтерпинен, атерпинеол, борнеол и цингиберен, дубильные вещества, горечи, камедь, флавоноиды, урсоловая и олеаноловая кислоты. Трава содержит такие макроэлементы, как калий, кальций, магний, железо, микроэлементы – марганец, медь и др., фенольные соединения [5].

Th. pseudonummularius в природе произрастает на субальпийских и альпийских луговинах Главного Кавказского хребта. В Уфимском ботанического саду растения достигают высоты 20 см, диаметра куртины – 50–70 см. Листья короткочерешковые, яйцевидные или яйцевиднотреугольные, длиной до 1,5 см, ширина листовой пластинки 0,6–0,7 см. Количество листьев на одном генеративном побеге составляет 20–25 шт. Соцветие имело вид вытянутой головки, его длина 2,9–3,8 см, количество цветков в соцветии – 38–48 шт.

Th. marschallianus в природе встречается на луговых и горных степях, степных склонах, опушках и полянах в степных дубравах, реже на каменистых обнажениях. В культуре высота генеративных побегов составляет 9–12 см, толщина побега – 0,1–0,15 см, диаметр куртины – 32–45 см. Листья сидячие, продолговатоэллиптические, с клиновидным основанием и несколько заострённой верхушкой, светло-зелёные, тонкие, по краю лишь

у основания с редкими ресничками, на поверхности голые, длиной 2,1–2,4 см, шириной 0,9–1,1 см. На одном генеративном побеге располагается 52–85 листьев. Соцветия удлинённые, 3,5–5,5 см, количество цветков 48–64 шт.

Th. caucasicus в естественных условиях встречается на альпийских луговинах Кавказа, эндемик. Высота растений в коллекции составляет 14–18 см, диаметр куртины – 55–80 см, толщина генеративного побега – 0,1–0,2 см. Листья черешковые, яйцевидные или яйцевиднотреугольные, 2–2,4 см длиной и 0,8–1,9 см шириной. Количество листьев на 1 побеге – 18–32 шт. Соцветие головчатое, или продолговато-головчатое, длиной 3,8–5,6 см, цветков в 1 соцветии от 84 до 96 шт.

Th. praecox Pseudolanuginosus. Вид родом из Европы, Кавказа и Турции. В культуре изученный таксон образует низкорослые, приземистые подушки высотой 2,5–4 см, диаметр куртины составляет 48–55 см, толщина генеративного побега – 0,08–0,09 см. Листья заострённые, нежно-зелёного цвета, сильно опушённые, покрыты густыми серыми ворсинками, длиной 0,9–1,1 см и шириной 0,1–0,2 см, количество листьев на одном генеративном побеге составляет 19–28 шт. Соцветия мелкие, головчатые, длиной от 1,3 до 1,9 см, цветков в соцветии – 16–22 шт.

Th. majkopensis × *caucasica* × *marschallianus* – гибрид, полученный из Ботанического сада КГУ в 2001 г. Полукустарничек высотой 25 см с сильноопушёнными стеблями, диаметр подушки 45–52 см. Листья сидячие, узколинейные, длиной 2,1–2,4 см, шириной 0,2–0,7 см, количество листьев на одном генеративном побеге – 28–46 шт. Соцветие удлинённое, от 6,5 до 10,5 см, количество цветков в соцветии – 96–124 шт. [6, 7].

Тимьян используется как душистая и полезная пряность в кулинарии, улучшающая пищеварение. Обладает лекарственными свойствами. Настой и отвар травы и цветков тимьяна применяют при воспалительных заболеваниях полости рта и ротоглотки, вызванных гноеродными бактериями. Галеновые формы растения с успехом назначают при ларингитах, трахеитах, бронхитах и бронхопневмониях благодаря антисептическим, отхаркивающим, обволакивающим свойствам, а также способности усиливать секрецию бронхиальных желёз, разжижать мокроту и ускорять эвакуацию продуктов воспаления и слизистых масс. Настои и отвары растения широко используются для приготовления лечебных ванн и в качестве примочек, влажных повязок при различных кожных заболеваниях.

Успешно применяют препараты тимьяна и при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, сопровождающихся снижением желудочной секреции, атонией или спазмами кишечника, метеоризмом. При назначении препаратов из травы чабреца у больных исчезают боли в жи-

воте, нормализуется пищеварение, улучшается отхождение газов. Кроме того, нормализуется микрофлора кишечника за счёт дезинфицирующих свойств травы растения.

В кулинарии и пищевой промышленности тимьян применяют в качестве приправы и пряности, добавляя при консервировании овощей, сыроварении, ликеро-водочном производстве — для ароматизации особых водок. Трава чабреца входит в состав рецептуры кваса, бальзамов, вермутов. Также им ароматизируют мёд, желе. Чабрец нередко добавляют в различные чаи и ароматные напитки. Надземная часть растения до плодоношения используется при производстве напитков. Особенно полезен тимьян для мужчин, т.к. содержащийся в нём цинк укрепляет половую систему. В высушенном виде траву тимьяна применяют для придания пикантного вкуса супам, соусам, хлебулочным изделиям. Тимьян очень часто входит в состав смешанных приправ и пряностей [8, 9].

Тимьян отличается высокой декоративностью. Благодаря обильному и продолжительному цветению он находит применение в качестве почвопокровного коврового растения в бордюрах, рабатках, миксбордерах на переднем плане, на каменистых горках, скальных участках, для альтернативных газонов.

Таким образом, тимьяны, произрастающие в условиях Республики Башкортостан, включая интродуценты, могут быть рекомендованы к широкому использованию в качестве пряно-ароматического сырья в медицине, кулинарии и как красивоцветущие декоративные растения в фитодизайне в качестве почвопокровных растений.

Литература

1. Машанов В. И., Покровский А. А. Пряно-ароматические растения. М.: Агропромиздат, 1991. 287 с.
2. Флора средней полосы России: Атлас-определитель / под ред. В. С. Новикова. М.: ООО «Фитон XXI», 2013. 544 с.
3. Каталог растений Ботанического сада-института Уфимского научного центра РАН. Изд. 2-е, испр. и дополн. / В. П. Путенихин, Л. М. Абрамова, Р. В. Вафин, О. Ю. Жигунов, Л. Н. Миронова, Н. В. Полякова, З. Н. Сулейманова, З. Х. Шигапов. Уфа: АН РБ, 2012. 224 с.
4. Определитель высших растений Башкирской АССР. М.: Наука, 1989. 375 с.
5. Шумадлова А. В., Пупыкина К. А., Абрамова Л. М., Анищенко И. Е. Особенности накопления биологически активных веществ в некоторых видах тимьяна, произрастающих в Республике Башкортостан // Медицинский вестник Башкортостана. 2012. Т. 7. № 5. С. 122–123.
6. Анищенко И. Е., Жигунов О. Ю. Культура тимьяна (*Thymus L.*) в Республике Башкортостан // Аграрная Россия. 2014. № 4. С. 8–11.
7. Анищенко И. Е., Жигунов О. Ю. Пряно-ароматические растения в культуре в Республике Башкортостан // Аграрная Россия. 2015. № 7. С. 13–16.
8. Поляков В. А., Кунакова Р. В., Зайнуллин Р. А. и др. Пряно-ароматические и лекарственные растения в производстве алкогольных напитков. М.: ВНИИПБТ, 2008. 384 с.
9. Поляков В. А., Бурачевский И. И., Тихомиров А. В. и др. Плодово-ягодное и растительное сырьё в производстве напитков. М.: ДеЛи плюс, 2011. 523 с.