

جمع الثمار وتحضير الاستخلاص الميثانولي paniculate من منطقة أبو عريش في تم أخذ عينات النبات إلى قسم علم النبات تم وضع عينات الثمار في أكياس من البولي إيثيلين ونقلها إلى تم غسلها جيداً بالماء المقطر خمس مرات وتجفيفها في فرن هوائي عند درجة حرارة 55 درجة مئوية. تم غمر الثمار في 70-80% من إيثر البترول لمدة 48 ساعة. ثم ترشيح المحلول باستخدام ورق الترشيح Whatman No. 1. تم إذابة خمسين جراماً (50 جم) من مسحوق الثمار في 500 مل من تم وضع المستخلص السائل في وعاء زجاجي وتم تبخيره باستخدام حمام مائي عند درجة حرارة 50 درجة مئوية حتى تم الحصول على كتلة سميكة من مستخلص الفاكهة. تم تخزين المستخلص في قوارير داكنة عند درجة حرارة +4 درجة مئوية لمزيد من التحقيق،