

من منطقة أبو عريش في تم أخذ عينات النبات إلى قسم علم النبات تم paniculate جمع الثمار وتحضير الاستخلاص الميثانولي 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 تم ترشيح المحلول باستخدام تم إذابة خمسين جراماً (50 جم) من مسحوق الثمار في 500 مل من تم وضع المستخلص. Whatman No. 1 ورق الترشيح 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