**Солодовникова Малика Саяфатовна Исследование функционально-технологических свойств ресвератрола и его применение для обогащения продуктов питания**

ОГЛАВЛЕНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

кандидат наук Солодовникова Малика Саяфатовна

СОДЕРЖАНИЕ

РЕФЕРАТ

Synopsis

Введение

ГЛАВА 1 - ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР

1.1 Биологически активные вещества растительного сырья

1.2 Полифенольные соединения

1.3 Ресвератрол

1.3.1 Природные источники ресвератрола

1.3.2 Метаболистические свойства ресвератрола

1.3.3 Фармакологические эффекты ресвератрола

1.4. Перспективы развития производства кондитерских изделий, обогащенных биологически активными веществами

Выводы по ГЛАВЕ

ГЛАВА 2 - ОБЪЕКТЫ, МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ И ПОСТАНОВКА ЭКСПЕРИМЕНТОВ

2.1 Объекты исследования

2.2 Материалы и методы исследования

ГЛАВА 3 - ОПРЕДЕЛЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ РЕСВЕРАТРОЛА В РАЗЛИЧНЫХ ИСТОЧНИКАХ СЫРЬЯ

3.1 Проведение хроматографических ВЭЖХ-исследований

3.3 Процесс экстрагирования ресвератрола из виноградной мезги

3.4 Концентрирование виноградного сусла из виноградного сока, настоянного на мезге

ВЫВОДЫ ПО ГЛАВЕ

ГЛАВА 4 - ВЛИЯНИЕ РЕСВЕРАТРОЛА НА БИОЛОГИЧЕСКИЕ ЖИВЫЕ ОБЪЕКТЫ

4.1 Влияние ресвератрола на бродильную активность и жизненный цикл дрожжевых клеток Saccharomyces Bayanus

4.2 Влияние ресвератрола на функцию прорастаемости сельскохозяйственных семян - редиса раннего

4.3 Исследование антиоксидантных свойств ресвератрола и ресвератрол-содержащих природных источников сырья

ГЛАВА 5 - РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ ПЕКТИНОВОГО МАРМЕЛАДА, ОБОГАЩЕННОГО РЕСВЕРАТРОЛОМ

5.1 Обоснование применения виноградного сырья в производстве продуктов,

обогащенных ресвератролом

5.2 Разработка рецептуры мармелада, обогащенного ресвератролом

5.3 Требования, предъявляемые к качеству готового продукта, условиям хранения, упаковке и определение срока годности

5.4 Проведение хроматографических исследований пектинового мармелада, обогащенного ресвератролом при хранении (на протяжении заявленного срока)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Приложение

Акты внедрения

Приложение

Проект ТУ и ТИ

Приложение

Тексты публикаций