**Палуцки, Гжегож Станиславович.**

## Применение и развитие метода планарной гельхроматографии на основе исследования макромолекулярного состава ячменей и получаемых из них продуктов : диссертация ... кандидата химических наук : 02.00.02. - Москва, 1999. - 145 с. : ил.

## Оглавление диссертациикандидат химических наук Палуцки, Гжегож Станиславович

Содержание

Введение

1. Обзор литературы

1.1. Химический состав зерна различных злаковых культур

1.1.1. Структура и биохимические компоненты ячменного зерна

1.2. Пивоваренный ячмень

1.2.1. Требования к качеству сырья

1.2.2. Белковые характеристики различных сортов ячменя

1.2.3. Влияние содержания белковых компонентов на качество зерна ячменя

1.3. Химический состав и технологические свойства продуктов переработки ячменя

1.4. Аналитические методы определения качественного и количественного содержания белков в ячмене

1.4.1. Химические методы

1.4.2. Физические и физико-химические методы

1.5. Гель-фильтрация. Гель-проникающая хроматография

1.6. Заключение по обзору литературы и характеристика последующей работы

2. Экспериментальная часть

2.1. Характеристика материалов и объектов исследования

2.1.1. Реактивы и материалы, использованные в работе

2.1.2. Объекты исследования

2.1.3. Носители для ПГПХ

2.2. Технические вопросы анализа методом ПГПХ

2.2.1. Аппаратура для ПГПХ

2.2.2. Техника определения

2.3. Оптимизация угла наклона камеры при хроматографировании стандартных белков

2.4. Метод анализа белковых комплексов ячменного зерна, муки и солода

в условиях ПГПХ

2.4.1. Экстракция белка и экстрагирующие системы

2.4.2. Белковые комплексы ячменного зерна, муки, солода и рН элюента

2.4.3. Качественный анализ содержания белковых фракций ячменного зерна и продуктов его переработки

2.4.4. Количественный анализ белков ячменного зерна и продуктов

его переработки

2.5. Водо- и солерастворимые протеины

2.6. Высокомолекулярные запасные белки ячменя

2.7. Сорта пивоваренного ячменя и их белковая характеристика

2.8. ПГПХ пива и пивной пены

2.9. Метрологическая обработка результатов экспериментов

2.10. Сравнительная характеристика методов фракционирования

белков

3. Общее обсуждение итогов работы

Выводы

Приложение