

17-5343

ДУБЛЕТ

О. В. Тринеева



17-05344

КОМПЛЕКСНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ
СОДЕРЖАНИЯ
И СПЕЦИФИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
ПЛОДОВ ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

О. В. Тринеева

**КОМПЛЕКСНОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ
СОДЕРЖАНИЯ
И СПЕЦИФИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯ
БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ
ПЛОДОВ ОБЛЕПИХИ КРУШИНОВИДНОЙ**

Монография

**Воронеж
Издательский дом ВГУ
2016**

УДК 615.4 (075.8)
ББК Р 287я7 + Л 66я7 К 782
Т67

Рецензент –

доктор фармацевтических наук, профессор кафедры фармакогнозии
и ботаники Курского государственного медицинского университета
И. Л. Дроздова

Тринеева О. В.

Т67 Комплексное исследование содержания и специфического профиля биологически активных веществ плодов облепихи крушиновидной : монография / О. В. Тринеева ; Воронежский государственный университет. – Воронеж : Издательский дом ВГУ, 2016. – 224 с.
ISBN 978-5-9273-2341-8

В монографии обобщены результаты собственных исследований в сравнении с литературными данными по изучению комплекса биологически активных веществ плодов облепихи крушиновидной различных способов консервации.

Книга предназначена для научных работников в области фармации, медицины, биологии, а также для провизоров, преподавателей, аспирантов и студентов, занимающихся научными исследованиями.

УДК 615.4 (075.8)
ББК Р 287я7 + Л 66я7 К 782

ISBN 978-5-9273-2341-8

© Тринеева О. В., 2016
© Воронежский государственный университет, 2016
© Оформление, оригинал-макет.
Издательский дом ВГУ, 2016

Оглавление

Список сокращений	6
Введение	8
Глава 1. Краткая ботанико-фармакогносическая характеристика облепихи крушиновидной (с исторической справкой)	9
Глава 2. Определение БАВ гидрофильной фракции	28
2.1. Исследование микродиагностических признаков высушенных плодов облепихи крушиновидной	28
2.2. Определение экстрактивных веществ в плодах облепихи крушиновидной	34
2.3. Исследование спектральных характеристик извлечений из плодов облепихи крушиновидной различных способов консервации	41
2.4. Исследование антоциановых соединений в плодах облепихи крушиновидной различных способов консервации	45
2.4.1. Исследование спектральных характеристик антоциановых соединений плодов облепихи крушиновидной	45
2.4.2. Разделение антоциановых соединений методом ТСХ	57
2.4.3. Определение антоциановых соединений в плодах облепихи крушиновидной методами рН-дифференцированной спектрофотометрии	60
2.5. Определение флавоноидов в плодах облепихи крушиновидной	63
2.5.1. Разделение и идентификация флавоноидов плодов облепихи крушиновидной методом ТСХ	63
2.5.2. Количественное определение флавоноидов в плодах облепихи крушиновидной методом дифференциальной спектрофотометрии	67

2.6. Определение АК в плодах облепихи крушиновидной различных способов консервации	72
2.6.1. Исследование аминокислотного состава плодов облепихи крушиновидной физико-химическими методами	73
2.6.1.1. Определение АК методом двумерной ТСХ.....	74
2.6.1.2. Определение АК в тонком слое с применением однократного элюирования.....	77
2.6.1.3. Определение полного состава комплекса свободных и связанных АК плодов облепихи крушиновидной	81
2.6.2. Количественное определение суммы свободных АК в плодах облепихи крушиновидной различных способов консервации	85
2.7. Определение ОК в плодах облепихи крушиновидной	95
2.7.1. Разделение и идентификация ОК плодов облепихи крушиновидной методом ТСХ.....	97
2.7.2. Определение ОК методом капиллярного электрофореза	101
2.7.3. Определение суммы ОК методом кислотно-основного титрования	103
2.7.4. Определение АсК в плодах облепихи крушиновидной.....	105
2.7.5. Спектрофотометрическое определение гидроксикоричных кислот в плодах облепихи крушиновидной	107
2.8. Определения ДВ в плодах облепихи крушиновидной.....	113
2.9. Влияние различных способов экстракции на извлечение некоторых групп БАВ из плодов облепихи крушиновидной.....	125
Глава 3. Определение БАВ липофильной фракции	128
3.1. Определение каротиноидов в плодах облепихи крушиновидной	128
3.1.1. Исследование каротиноидного состава плодов и масла облепихи крушиновидной методом ТСХ	128
3.1.2. Количественное определение суммы каротиноидов в плодах облепихи методом СФ в видимой области.....	131
3.2. Определение жирорастворимых витаминов в плодах облепихи крушиновидной методом ТСХ.....	140

Глава 4. Определение экотоксикантов в плодах облепихи крушиновидной.....	149
4.1. Определение ТМ	150
4.2. Определение ОП и РН в плодах облепихи крушиновидной....	152
4.3. Определение микробиологической чистоты и МТ в плодах облепихи крушиновидной	156
4.4. Исследования элементного состава плодов облепихи крушиновидной	161
4.5. Определение кальция в плодах облепихи крушиновидной.....	169
Глава 5. Исследования биологической активности плодов облепихи крушиновидной.....	176
5.1. Определение антиокислительной активности извлечений из плодов облепихи крушиновидной.....	176
5.2. Исследование мембраностабилизирующей, антиоксидантной и антитоксической активности водных извлечений из плодов облепихи крушиновидной.....	180
Заключение.....	186
Библиографический список.....	191
Приложения	206