

შეფუთვისა და შენახვის პირობების გავლენა ციტრუსის წვენის
პოლიფენოლების დეგრადაციაზე

მარი ჩავლეშვილი

სამაგისტრო ნაშრომი წარდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის
საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და მედიცინის ფაკულტეტზე

სურსათის მეცნიერების მაგისტრის კვალიფიკაციის მინიჭების
მოთხოვნების შესაბამისად

სამაგისტრო პროგრამა: სურსათის მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: ელენე ჟურავლიოვა, ასოცირებული პროფესორი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2023

სარჩევი

| | |
|---|----|
| აბრევიატურების ჩამონათვალი..... | ii |
| შესავალი | 1 |
| თავი 1. ლიტერატურის მიმოხილვა..... | 2 |
| 1.1 ციტრუსი და მისი შემადგენლობა | 2 |
| 1.2 პოლიფენოლები ციტრუსში | 5 |
| 1.3 ციტრუსის პოლიფენოლები და ჯანმრთელობა | 11 |
| 1.4 წვენი ექსტრაქცია | 15 |
| 1.5 შენახვის პირობების გავლენა ფორთოხლის წვენი ქიმიურ შემადგენლობაზე | 16 |
| თავი 2. მეთოდოლოგია | 19 |
| 2.1. საკვლევი ობიექტი და დამუშავების მეთოდი | 19 |
| 2.2. ნიმუშებში პოლიფენოლების ჯამური კონცენტრაცია | 20 |
| 2.3. ფორთოხლის წვენი UV/ხილული სპექტრის სხივების გამტარებლობის შესაფასებლად | 20 |
| 2.4 პოლიფენოლები ანალიზი მაღალი წნევის სითხური ქრომატოგრაფიით | 20 |
| 2.5. მიღებული მონაცემების სტატისტიკური დამუშავება | 21 |
| თავი 3. შედეგები და მათი განხილვა | 22 |
| თავი 4. დასკვნა..... | 31 |
| ბიბლიოგრაფია..... | 32 |