

А
9/12
АКАДЕМИЯ НАУК РЕСПУБЛИКИ ГРУЗИЯ
ИНСТИТУТ БИОХИМИИ РАСТЕНИЙ им.С.В.ДЖУРМУЦИДЗЕ

На правах рукописи

НАБИЕВ АХАД АЛИ ОГЛЫ

БИОХИМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ХРАНЕНИЯ ВИНОГРАДА

03.02.02 - Биологическая химия

ДИССЕРТАЦИОННЫЙ
вестник на соискание ученой степени
доктора биологических наук

X
Тбилиси - 1993

Работа выполнена в Азербайджанском технологическом институте и в Институте биохимии растений им.С.В.Дурмишадзе АН РГ

Официальные оппоненты: доктор биологических наук, профессор
О.Т.ХАЧИДЗЕ

доктор биологических наук, профессор
засл.деятель наук, Т.А.КЕЗЕЛИ

доктор сельскохозяйственных наук, профессор
Н.М.ГУСЕЙНОВ

Защита диссертации состоится "17" 09 1993г.
в 11 часов на заседании специализированного совета В 03.02 СМЗ-I
по защите диссертаций на соискание ученой степени доктора
биологических наук при Институте биохимии растений АН РГ.

Адрес: 380059, Тбилиси, аллея Давида Агмашенебели, 10-ый км.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Института
биохимии растений АН РГ.

"Диссертационный вестник" разослан "10" 08 1993г.

Ученый секретарь спец.совета
к.б.н.

M. Beller
Бендзианишвили М.В.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОБЛЕМЫ. Вопросы обеспечения сохранности плодов и овощей, в том числе столового винограда, улучшения условий их хранения и сокращения потерь в настоящее время приобретает большое значение. В связи с этим изучение теоретических основ и практических вопросов хранения винограда является актуальной проблемой в решении задач по обеспечению населения свежим виноградом в течение всего года. Проблеме удлинения срока потребления, обеспечения качественной сохранности и сокращения потери уделяется много внимания. Современный уровень развития науки и техники позволяет при хранении винограда в специальных хранилищах заметно продлить срок его лежкости и сократить имеющиеся при этом большие потери. Вместе с тем многие вопросы, касающиеся биохимических основ хранения винограда, еще мало исследованы, а значит возникает необходимость широких исследований с целью сохранения большей питательной ценности винограда и подбора для этого специальных сортов. Основное внимание должно быть уделено изучению влияния степени зрелости на лежкость винограда и его устойчивость.

Вполне понятно, что при изучении этих вопросов необходимо руководствоваться современными представлениями о биохимической природе лежкости винограда. В настоящей работе поставлена задача изучения биохимических превращений в ягодах столовых сортов винограда при их различной степени зрелости в зависимости от способа длительного хранения в холодильных камерах. При этом, весьма важный интерес представляет разработка теоретически обоснованных, более эффективных способов длительного хранения с сохранением без значительных изменений важных биохимических составных частей: углеводов, витаминов, органических кислот, фенольных веществ и других компонентов, определяющих пищевую и биологическую ценность продукта. Разработка рациональных способов длительного промышленного хранения столовых сортов винограда, изыскание теоретических, в том числе биохимических основ сокращения потерь питательной ценности является актуальной проблемой сегодняшнего дня.

Цель и основные задачи работы. Целью настоящего исследования является изучение изменения некоторых биохимических показателей (оксидоредуктазы: аскорбатоксидаза, о-дифенолоксидаза, пероксидаза и каталаза; пектолитические ферменты: пектинэстераза; основные гексозы: глюкоза и фруктоза; фенольные вещества: фенолкарбоновые кислоты (п-кумаровая и кофейная), катехины, антоцианы, проанто-