

A

9463

Академия наук Республики Грузия
Институт биохимии растений им. С.В.Дурмишидзе

На правах рукописи

Чхиквишвили Ираклий Давидович

**МИНОРНЫЕ ФЛАВОНОИДЫ
ЧАЯ И ЦИТРУСОВЫХ**

03.00.04 - Биохимия

**Автореферат
Диссертации на соискание ученой степени
доктора биологических наук**

X

Тбилиси - 1997

Работа выполнена в Институте биохимии растений им.
С.В.Дурмишидзе АН Грузии.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Консультант	- доктор биологических наук , профессор ЗАПРОМЕТОВ М.Н.
Эксперт	- доктор биологических наук, профессор ХАЧИДЗЕ О.
Официальные оппоненты	- доктор биологических наук , профессор ПРУИДЗЕ Г.
	-доктор химических наук, профессор ГАХОКИДЗЕ Р.
	-доктор биологических наук, профессор ЧИКВАДЗЕ Ш.
Ведущая организация:	- Биоорганическая кафедра Грузинского аграрного Университета

Защита диссертации состоится "12" декабря 1997 г.
в 11 часов 00 мин. на заседании диссертационного совета
В.03.04 С по присуждению ученой степени доктора биологических
наук в Институте биохимии растений им. С.В.Дурмишидзе по
адресу : 380059, Тбилиси, Аллея Давида Агмашенебели 10-й км.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Института
биохимии растений им. С.В.Дурмишидзе .

Автограферат разослан "12" ноября 1997 г.

Ученый секретарь
диссертационного совета
кандидат биологических наук

Н.ШЕНГЕЛИЯ

Актуальность проблемы. Среди сельскохозяйственных культур чай и цитрусовые растения играют важную роль в экономике Грузии. Огромное диетическое и лечебное значение чая и цитрусовых культур обусловлено содержанием в них фенольных соединений, значительная часть которых представлена флавоноидами. Флавоноиды наиболее обширная и широко распространенная группа фенольных соединений. Доминирующими флавоноидами чайного растения являются катехины а цитрусовых флаваноные гликозиды, которые наиболее подробно изучены. Главным образом, именно они определяют качество чая и диетические свойства плодов цитрусовых.

Однако в чае и цитрусовых растениях содержатся другие фенольные соединения, в том числе флавоноиды, но в меньших количествах. Так называемые миорные флавоноиды чая представлены, главным образом, флавонол-гликозидами и флавоновыми С-гликозидами. В свою очередь миорные флавоноиды цитрусовых в основном являются полностью и частично метилированные флавоны и флавонолы.

Подобно катехинам миорные флавоноиды чая обладают Р-витаминной активностью. Благодаря тому, что они почти не окисляются при ферментации, в случае черного чая, их относительный вклад в Р-витаминную активность значительно высок. Кроме того флавоновые С-гликозиды формируют цвет настоя готового зеленого чая.

Полиметоксилированные флавоноиды цитрусовых, в частности нобилетин и тангеретин, обладают фунгистатической активностью, индуцируют активность цитохрома Р-450 зависимую моноксигеназу печени животных при детоксикации бенспирена и имеют противоопухолевую активность.

Таким образом, несмотря на малое количество, изучение состава