

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ АМАРАНТА СОРТОВ «КИЗЛЯРЕЦ», «ВАЛЕНТИНА» И «СЭМ» ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МАСЕЛ И БИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ

**© Миронов Владимир Федорович,^{*+} Минзанова Салима Тахиятулловна,
Карасева Алла Николаевна, Карлин Василий Викторович, Выштакалюк Александра Борисовна,
Миндубаев Антон Зуфарович и Цапаева Ольга Викторовна**

*Лаборатория фосфорилированных аналогов природных соединений. Институт органической и физической химии
им. А.Е. Арбузова Казанского научного центра РАН. Ул. Арбузова, 8. г. Казань 420088. Республика Татарстан. Россия.
Тел.: (843) 272-73-84. Факс: (843) 273-22-53. E-mail: mironov@iopc.knc.ru, minzanova@iopc.knc.ru*

^{*}Ведущий направление; ⁺Поддерживающий переписку

Ключевые слова: амарант, растительное масло, жирные кислоты, сквален, газо-жидкостная хроматография, масс-спектрометрия.

Резюме

В ходе проведенных исследований впервые выделены и изучены масла семян амаранта сортов «Кизлярец», «Валентина» и «СЭМ». Получены среднестатистические данные по составу нейтральных и кислотных компонентов и биологически активного компонента сквалена в исследованных семенах амаранта. Установлено, что основными кислотами масла семян амаранта перечисленных сортов являются C₁₈-непредельные кислоты: линолевая, олеиновая и линоленовая. Определено содержание сквалена в нейтральной части масел, соответствующее 39.4-43.0% («Кизлярец»), 48.5% («Валентина») и 26.8% («СЭМ»).