

ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ГИДРОЛИЗА-ЭКСТРАКЦИИ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ ИЗ ЯБЛОЧНЫХ ВЫЖИМОК

© Минзанова Салима Тахиятулловна,⁺ Миронов Владимир Федорович,^{*}
Карасева Алла Николаевна, Миндубаев Антон Зуфарович, Смоленцев Александр Владимирович,
Выштакалюк Александра Борисовна⁺ и Коновалов Александр Иванович

Лаборатория фосфорсодержащих 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: minzanova@iopc.knc.ru, vysh@iopc.knc.ru

^{*}Ведущий направление; ⁺Поддерживающий переписку

Ключевые слова: полисахариды растений, яблочные выжимки, пектины, ИК спектроскопия, спектроскопия ЯМР ¹³C.

Резюме

Из яблочных выжимок выделены и охарактеризованы пектиновые полисахариды. Проведен сравнительный анализ структурно-химических характеристик пектиновых веществ методами ЯМР и ИК спектроскопии, физико-химических характеристик пектиновых веществ, полученных с использованием в качестве гидролизующих агентов растворов янтарной, шавелевой и лимонной кислот.