

## **Электронный дополнительный материал**

УДК 634.733

### **СРАВНИТЕЛЬНАЯ БИОХИМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЯГОД ЛЕСНОЙ И САДОВОЙ ЧЕРНИКИ КАК ОБОСНОВАНИЕ ДЛЯ ПРИМЕНЕНИЯ В КАЧЕСТВЕ ИСТОЧНИКА ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ\***

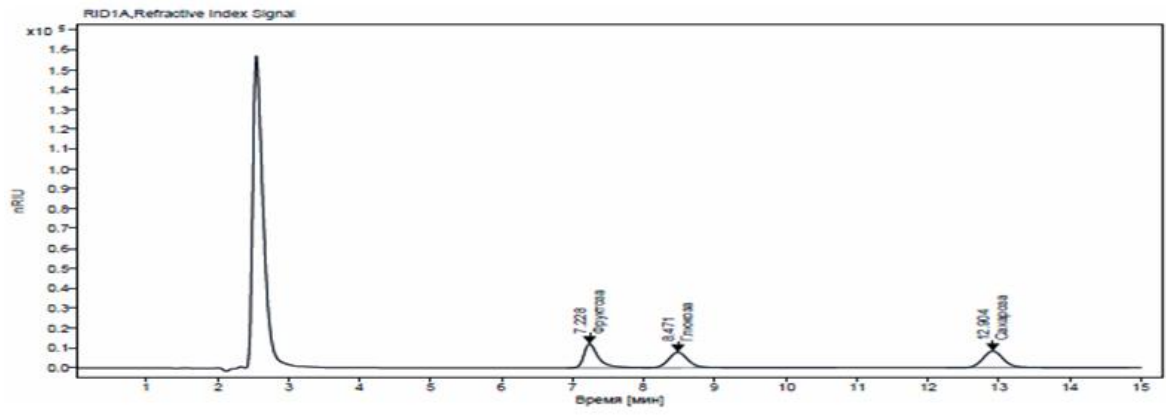
© *Н.Ю. Каримова\*\**, *Е.В. Алексеенко*, *А.А. Цветкова*, *О.Е. Бакуменко*

*Российский биотехнологический университет, Волоколамское шоссе, 11,  
Москва, 125080 (Россия), e-mail: n.karimova1979@mail.ru*

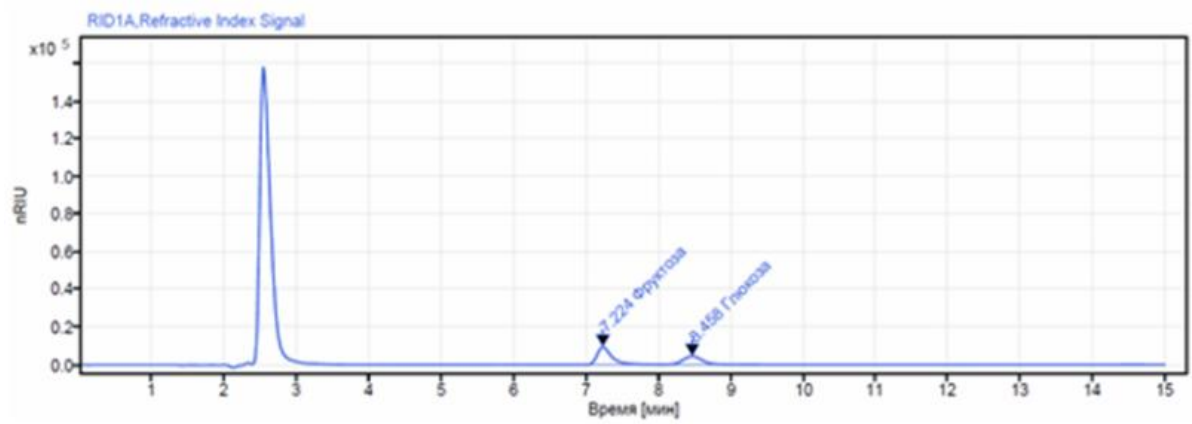
---

\* Полный текст статьи опубликован: Каримова Н.Ю., Алексеенко Е.В., Цветкова А.А., Бакуменко О.Е. Сравнительная биохимическая характеристика ягод лесной и садовой черники как обоснование для применения в качестве источника функциональных пищевых ингредиентов // Химия растительного сырья. 2023. №4. С. 199–208. DOI: 10.14258/jcprm.20230412171.

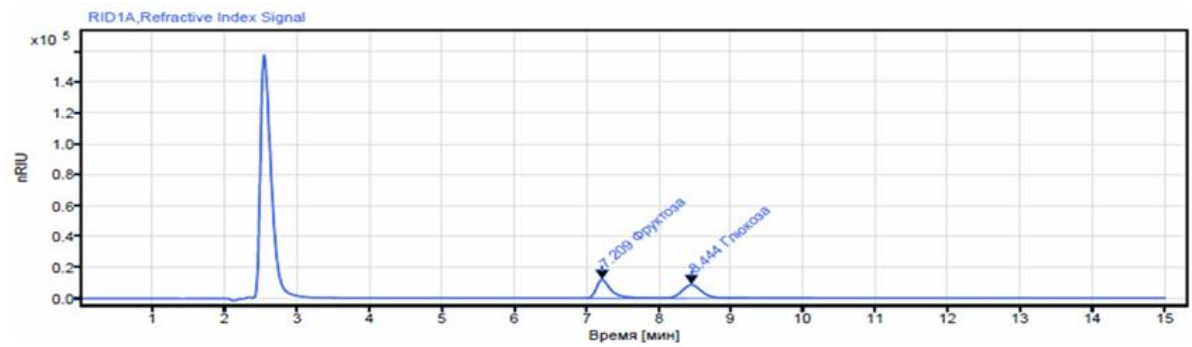
\*\* Автор, с которым следует вести переписку.



А

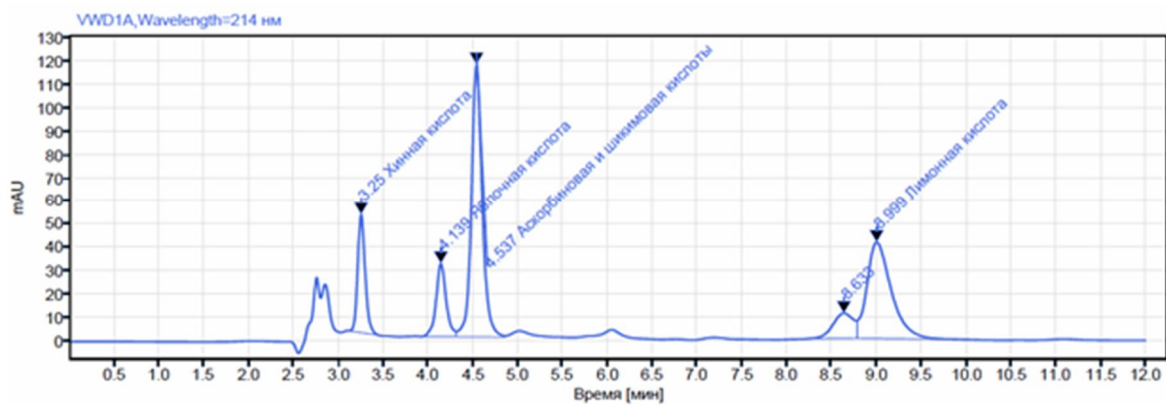


Б

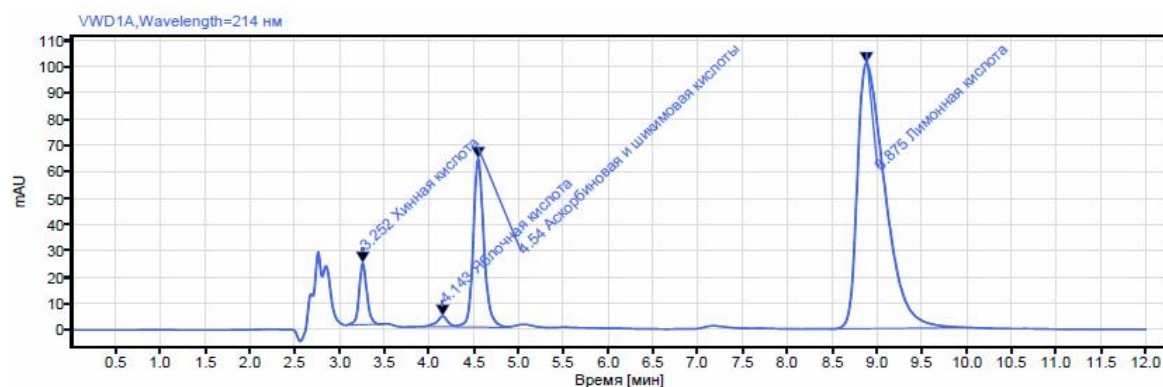


В

Рис. 1. Хроматограммы стандартов глюкозы, фруктозы, сахарозы (А), сахаров ягод черники дикорастущей (Б) и садовой (В)

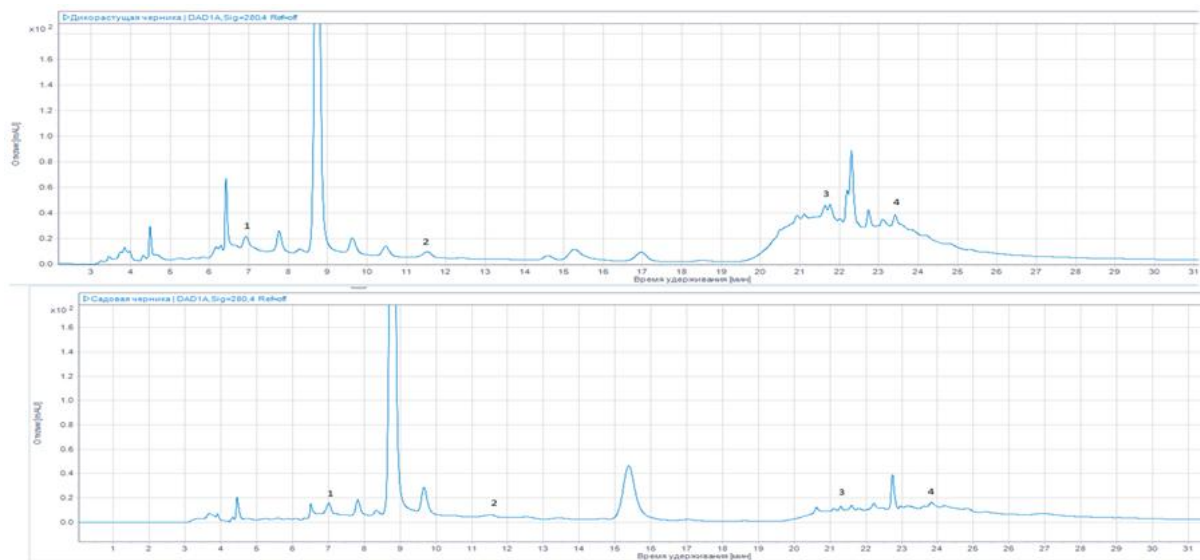


А

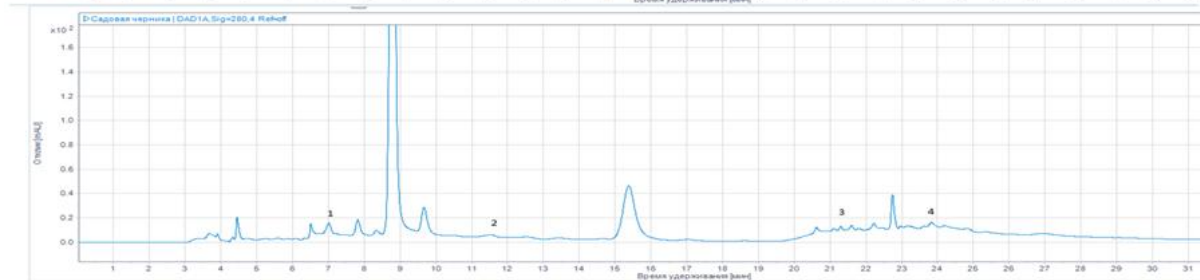


Б

Рис. 2. Хроматограммы органических кислот ягод черники дикорастущей (А) и черники садовой (Б)



А



Б

Рис. 3. Хроматограммы фенольных компонентов при длине волны 280 нм (А – черника дикорастущая, Б – черника садовая) 1 – галловая кислота; 2 – (+)-катехин, 3 – сиреневая кислота; 4 – коричная кислота

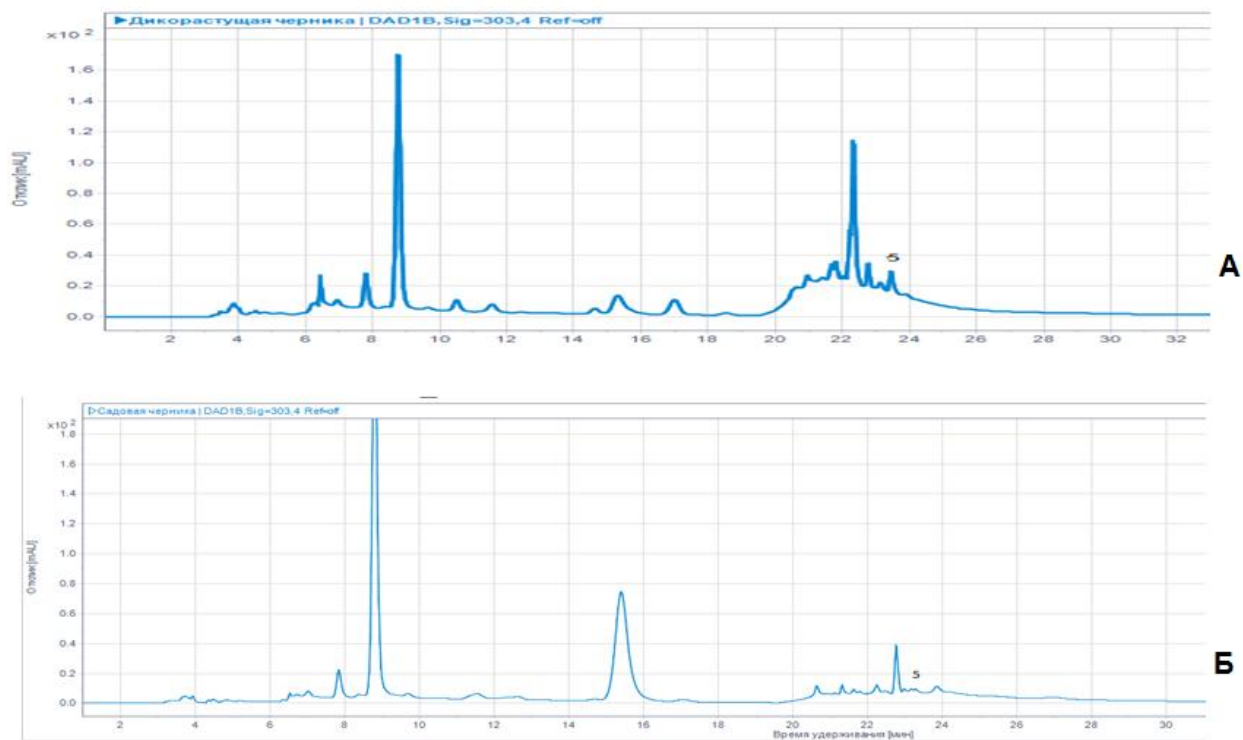


Рис. 4. Хроматограммы фенольных компонентов при длине волны 303 нм (А – черника дикорастущая, Б – черника садовая) 5 – ресвератрол

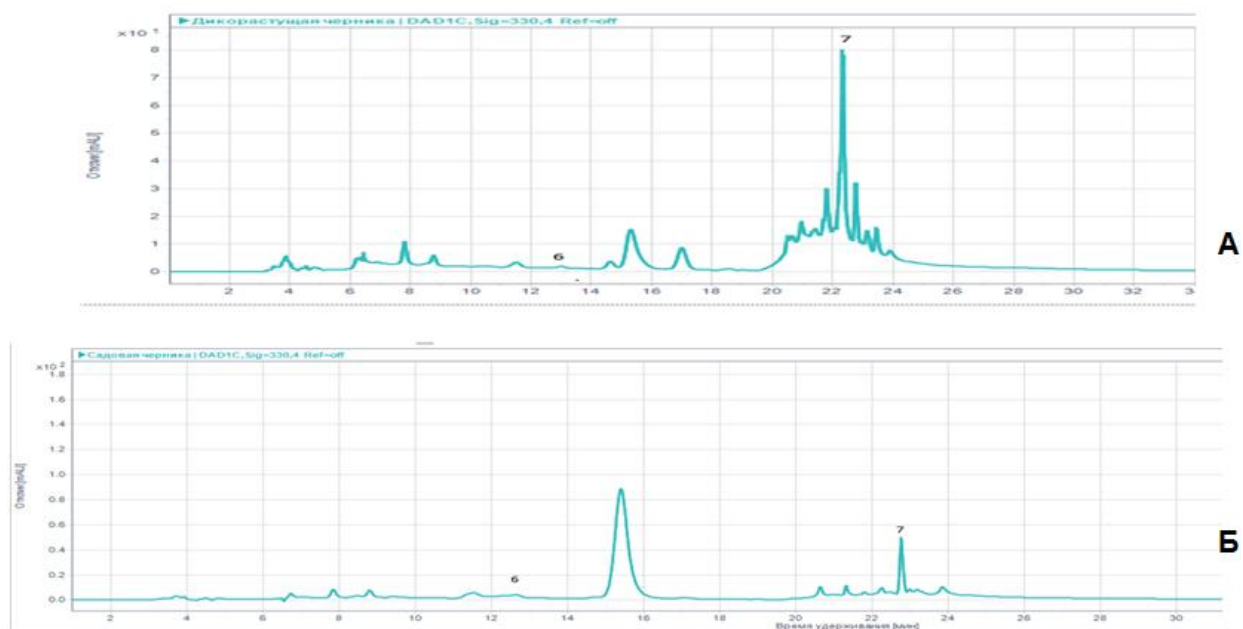


Рис. 5. Хроматограммы фенольных компонентов при длине волны 330 нм (А – черника дикорастущая, Б – черника садовая) 6 – хлорогеновая кислота; 7 – феруловая кислота

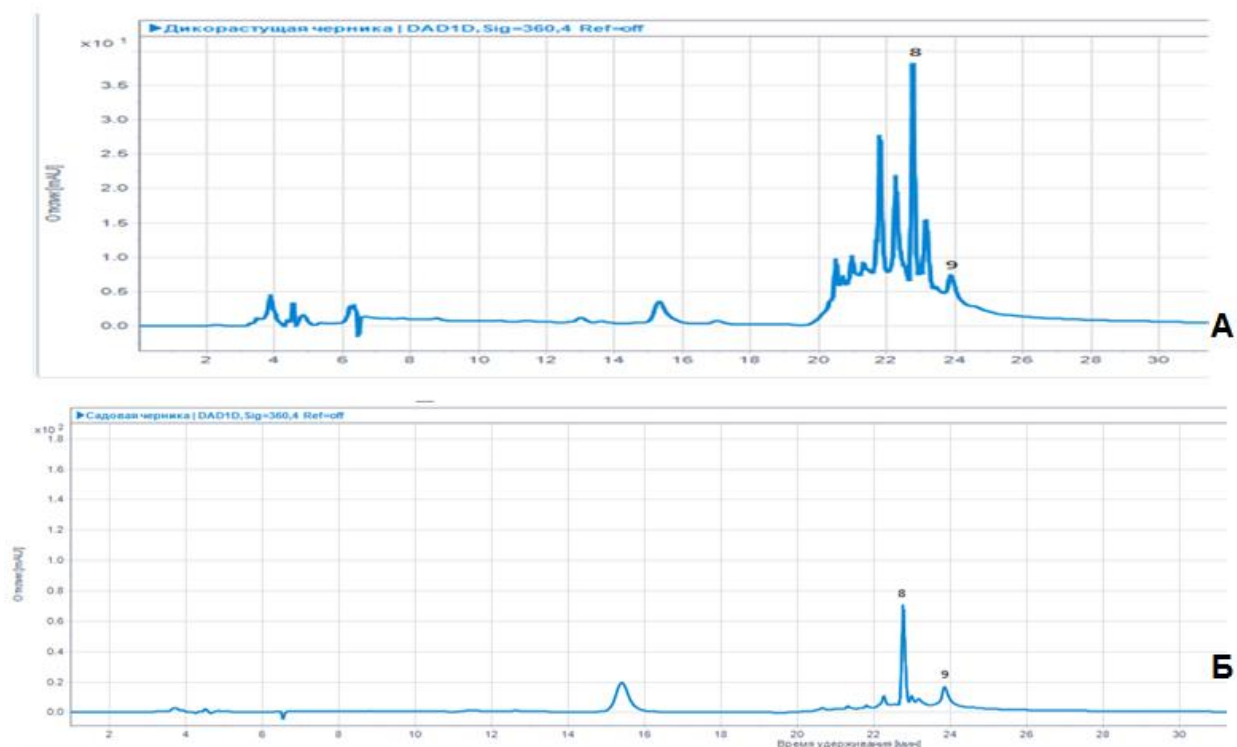


Рис. 6. Хроматограммы фенольных компонентов при длине волны 360 нм (А – черника дикорастущая, Б – черника садовая) 8 – рутин; 9 – кверцетин

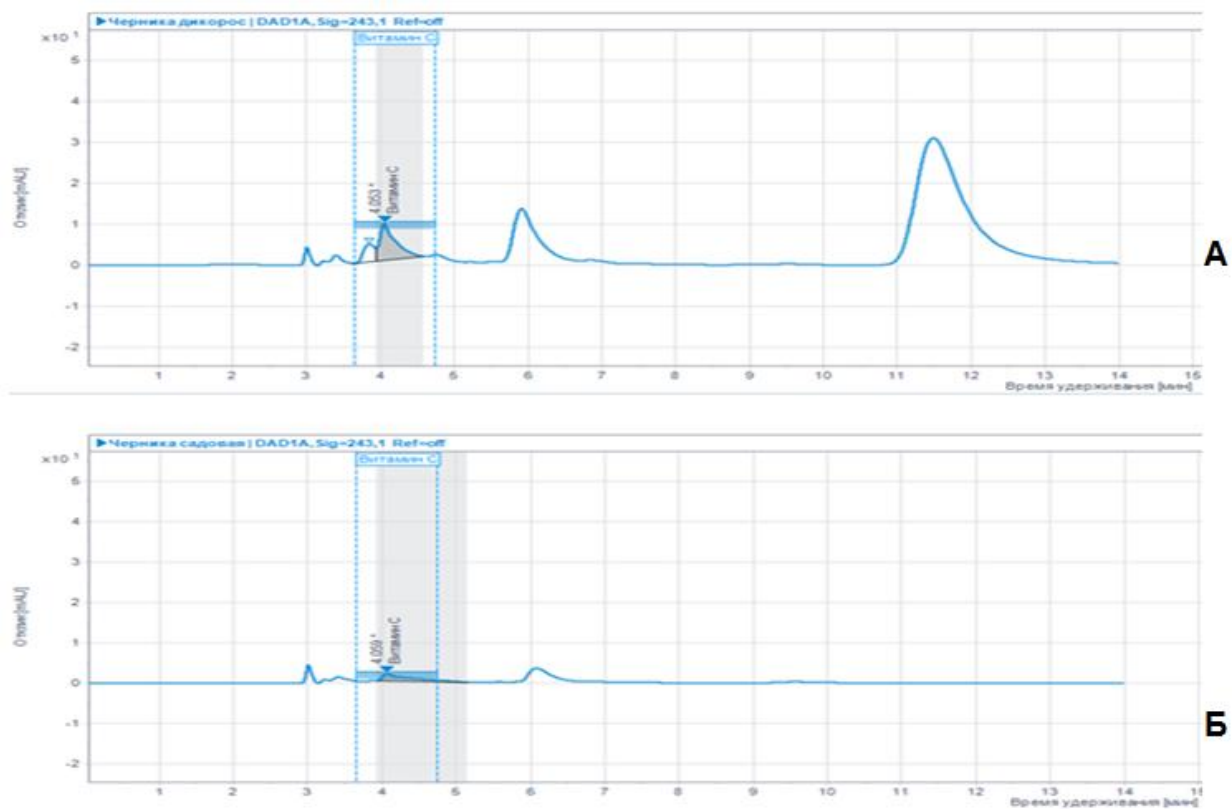


Рис. 7. Хроматограммы витамина С в ягодах черники дикорастущей (А) и садовой (Б)