

Электронный дополнительный материал

УДК 577.114.4

ВЫДЕЛЕНИЕ, СТРУКТУРА И ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ХИТИН-ГЛЮКАНОВЫХ КОМПЛЕКСОВ ВЫСШИХ ГРИБОВ*

© *Д.В. Минаков^{1**}, А.А. Минакова¹, В.И. Маркин¹, Н.Г. Базарнова¹, С.Л. Тихонов², Е.Ю. Егорова³*

¹ *Алтайский государственный университет, пр. Ленина, 61, Барнаул, 656049
(Россия), e-mail: MinakovD-1990@yandex.ru*

² *Уральский государственный экономический университет, ул. 8 Марта, 62,
Екатеринбург, 620144 (Россия), e-mail: tihonov75@bk.ru*

³ *Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова,
пр. Ленина, 46, Барнаул, 656038 (Россия),
e-mail: egorovaeyu@mail.ru*

* Полный текст статьи опубликован: Минаков Д.В., Минакова А.А., Маркин В.И., Базарнова Н.Г., Тихонов С.Л., Егорова Е.Ю. Выделение, структура и физико-химические свойства хитин-глюкановых комплексов высших грибов // Химия растительного сырья. 2023. №1. С. 313–322. DOI: 10.14258/jcrpm.20230112519.

** Автор, с которым следует вести переписку.

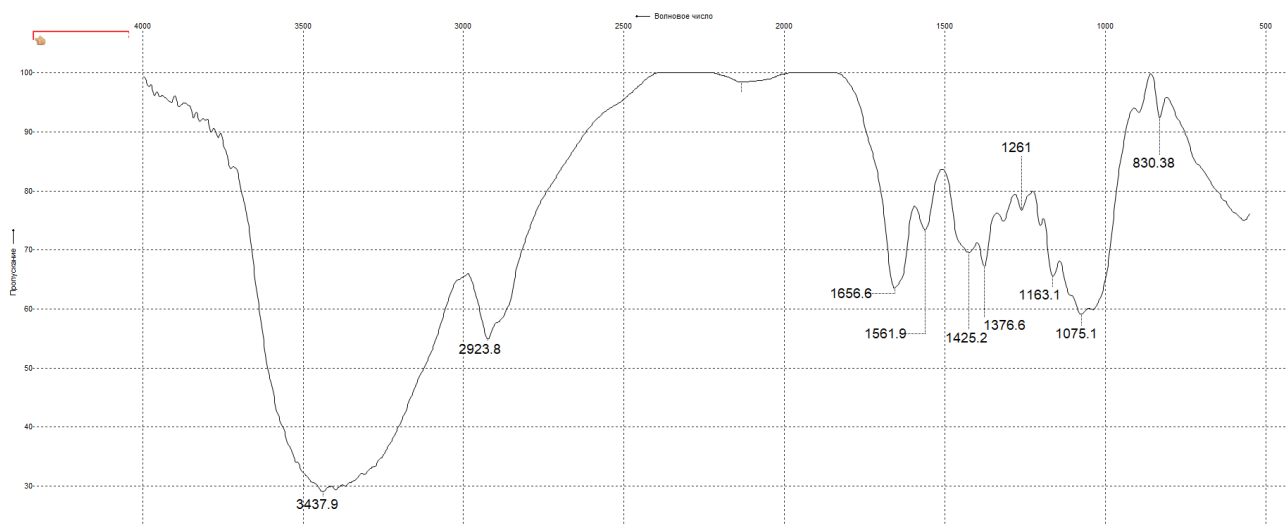
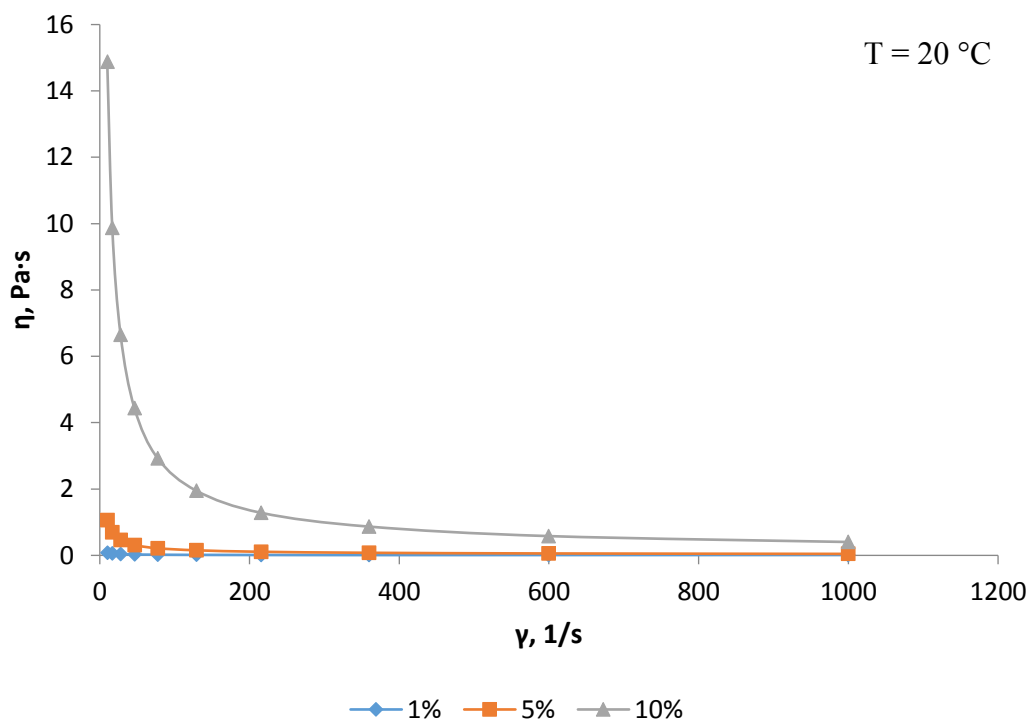
Рис. 1. ИК-спектр ХГК из плодовых тел *A. mellea*

Рис. 2. Кривые вязкости растворов ХГК при температуре 20 °С

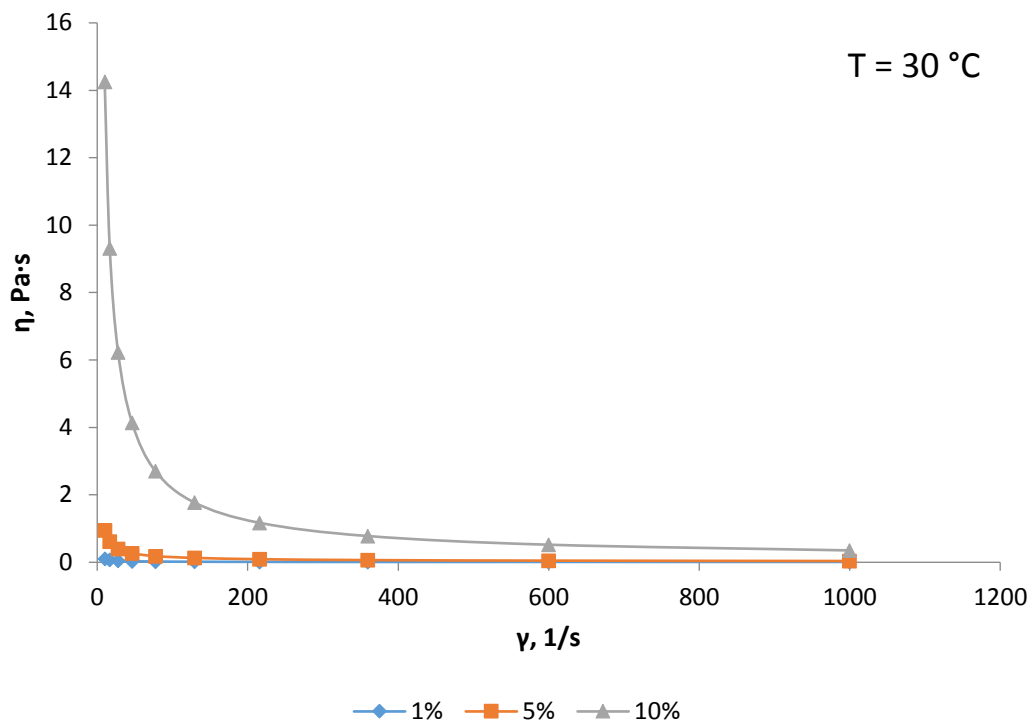


Рис. 3. Кривые вязкости растворов ХГК при температуре 30 °C

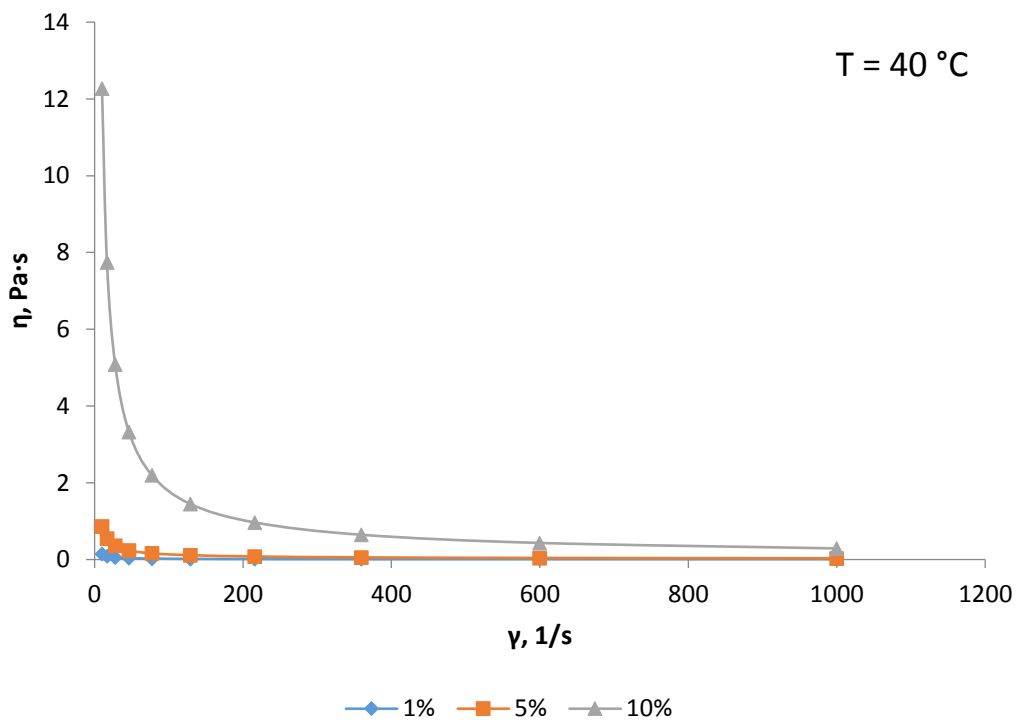


Рис. 4. Кривые вязкости растворов ХГК при температуре 40 °C

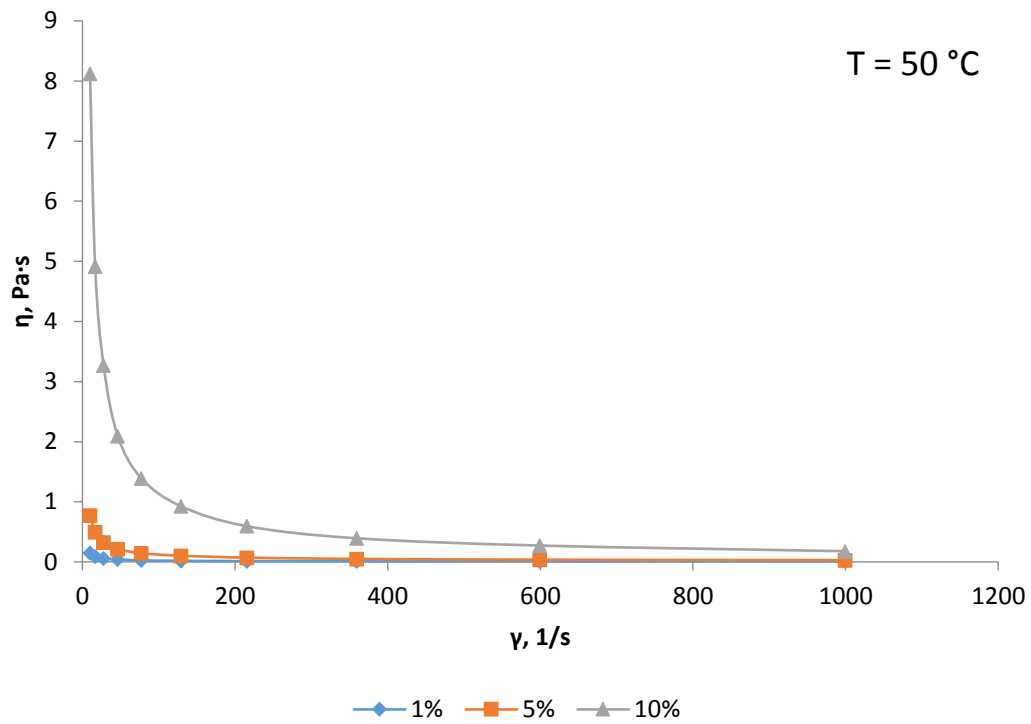


Рис. 5. Кривые вязкости растворов ХГК при температуре 50 °С