

Электронный дополнительный материал

УДК 633.16:611.317

МОДИФИКАЦИЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО ПРОФИЛЯ КАК АДАПТАЦИЯ ЯЧМЕНЯ К ОКИСЛИТЕЛЬНОМУ СТРЕССУ*

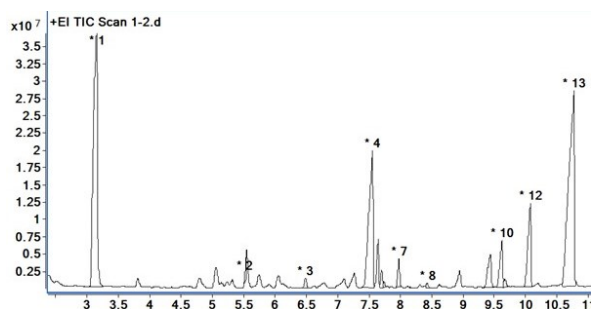
© *О.М. Соболева^{1,2**}, Е.П. Кондратенко², А.С. Сухих¹*

¹ Кемеровский государственный медицинский университет,
ул. Ворошилова, 22а, Кемерово, 650056 (Россия), e-mail: teer@yandex.ru

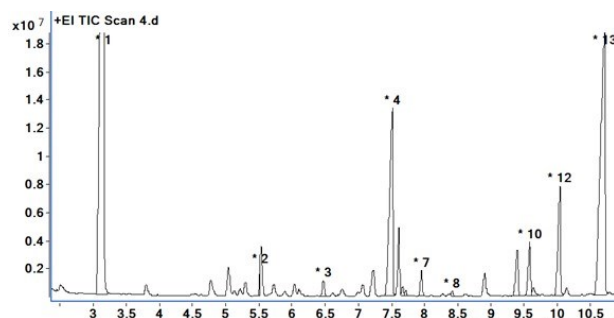
² Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия,
ул. Марковцева, 5, Кемерово, 650056 (Россия)

* Полный текст статьи опубликован: Соболева О.М., Кондратенко Е.П., Сухих А.С. Модификация жирнокислотного профиля как адаптация ячменя к окислительному стрессу // Химия растительного сырья. 2022. №3. С. 229–236. DOI: 10.14258/jcrpm.20220310596.

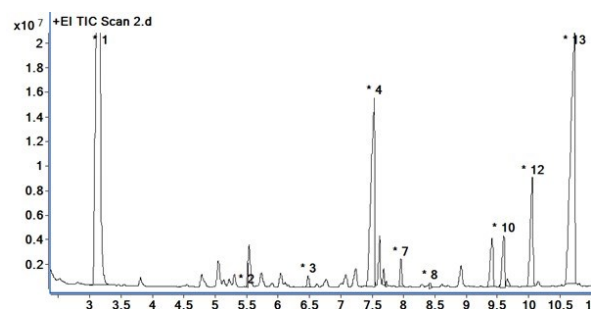
** Автор, с которым следует вести переписку.



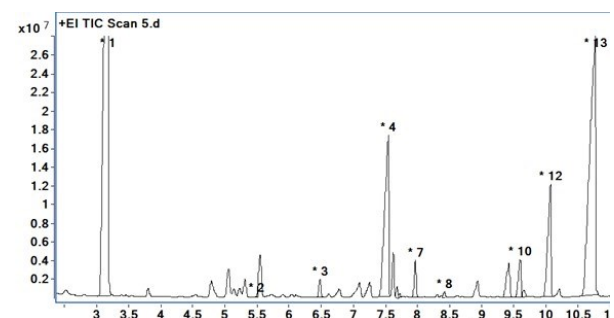
А



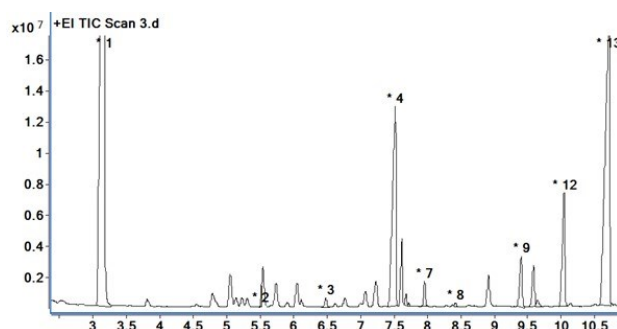
Б



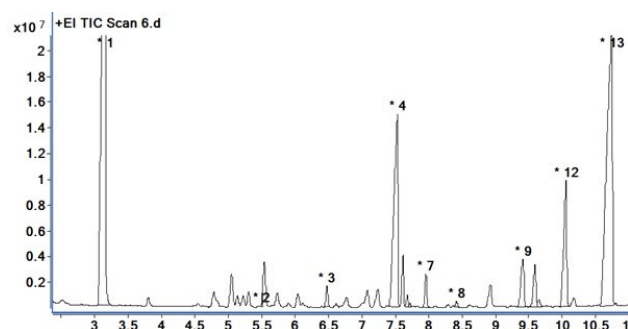
В



Г



Д



Е

Хроматограммы хлороформных экстрактов ячменя. Условные обозначения: А – контроль, без СВЧ-обработки, нормальные условия влагообеспеченности; Б – контроль, без СВЧ-обработки, условия водного дефицита; В – СВЧ-обработка мощностью 420 Вт, частотой 2.45 ГГц, нормальные условия влагообеспеченности; Г – СВЧ-обработка мощностью 420 Вт, частотой 2.45 ГГц, условия водного дефицита; Д – СВЧ-обработка мощностью 700 Вт, частотой 2.45 ГГц, нормальные условия влагообеспеченности; Е – СВЧ-обработка мощностью 700 Вт, частотой 2.45 ГГц, условия водного дефицита. Экспозиция СВЧ-обработки на всех режимах 11 сек. Обозначения пиков: 1 – внутренний стандарт; 2 – C12:0; 3 – C15:0; 4 – C16:0; 5 – C16:1, Δ^9 ; 6 – C16:1, Δ^7 ; 7 – C16:1, Δ^6 ; 8 – C17:0; 9 – C18:0; 10 – C18:1, Δ^9 ; 11 – C18:1, Δ^6 ; 12 – C18:2, $\Delta^{9,12}$; 13 – C18:3, $\Delta^{9,12,15}$.