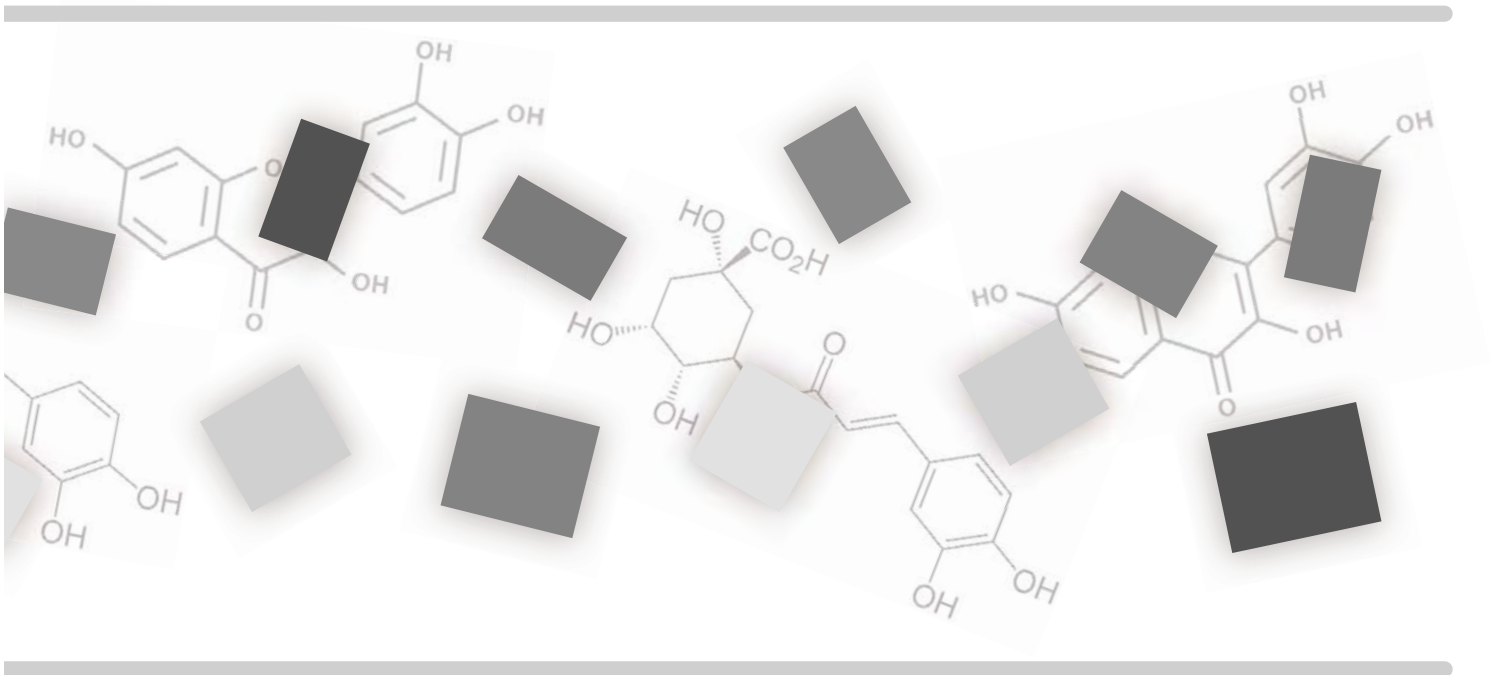


Anna Sokół-Łętowska

Związki fenolowe w nalewkach z wybranych owoców



Wykaz skrótów – Abbreviations.....	7
1. Wstęp	9
2. Geneza i cel pracy.....	16
3. Materiał i metodyka doświadczeń.....	17
3.1. Materiał badawczy i technologia produkcji nalewek	17
3.2. Metody analiz	22
3.2.1. Aktywność przeciwutleniająca.....	22
3.2.2. Identyfikacja związków fenolowych	23
3.2.3. Oznaczenie parametrów barwy.....	23
3.2.4. Ocena organoleptyczna	23
3.2.5. Statystyczne opracowanie wyników	23
4. Omówienie wyników.....	24
4.1. Jakość nalewek w zależności od stężenia etanolu	24
4.2. Rola sposobu przyrządzania w jakości nalewek	29
4.2.1. Nalewki z czarnej porzeczki.....	29
4.2.2. Nalewki z mahonii	31
4.2.3. Nalewki z berberysu	35
4.2.4. Nalewki z tarniny	41
4.3. Identyfikacja i przemiany związków fenolowych nalewek z wybranych owoców podczas przechowywania	49
4.3.1. Związki fenolowe owoców i nalewek z czarnych porzeczek	55
4.3.2. Związki fenolowe owoców i nalewek z mahonii.....	59
4.3.3. Związki fenolowe owoców i nalewek z berberysu.....	69
4.3.4. Związki fenolowe owoców i nalewek z tarniny	75
5. Dyskusja	82
5.1. Jakość nalewek w zależności od stężenia etanolu użytego do ich wytworzenia.....	82
5.2. Jakość nalewek w zależności od sposobu przygotowania	83
5.3. Identyfikacja i przemiany związków fenolowych owoców oraz nalewek	88
6. Wnioski.....	95
7. Piśmiennictwo.....	97