



12-9725

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Р.В. КУНАКОВА, Р.А. ЗАЙНУЛЛИН,  
Л.М. АБРАМОВА, И.Е. АНИЩЕНКО

# ПИЩЕВЫЕ И ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ В ФУНКЦИОНАЛЬНОМ ПИТАНИИ

ГИЛЕМ

АКАДЕМИЯ НАУК РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ОТДЕЛЕНИЕ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ НАУК

**Р.В. Кунакова, Р.А. Зайнуллин,  
Л.М. Абрамова, И.Е. Анищенко**

**ПИЩЕВЫЕ  
И ЛЕКАРСТВЕННЫЕ  
РАСТЕНИЯ  
В ФУНКЦИОНАЛЬНОМ  
ПИТАНИИ**

Уфа «Гилем» 2011

УДК 633.88+581

ББК 42.143

К 91

*Издание осуществлено при содействии  
Фонда поддержки фундаментальных исследований АН РБ*

Научный редактор:

*В.Н. Одиноков*, доктор химических наук, профессор

Рецензенты:

*Н.В. Кудашкина*, доктор фармакологических наук, профессор;

*З.Н. Рябинина*, доктор биологических наук, профессор

**Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А., Абрамова Л.М., Анищенко И.Е.**

Пищевые и лекарственные растения в функциональном питании / Р.В. Кунакова, Р.А. Зайнуллин, Л.М. Абрамова, И.Е. Анищенко. – Уфа: АН РБ, Гилем, 2011. – 376 с. – ISBN 978-5-7501-1328-6

Описаны пищевые, пряно-ароматические и лекарственные плоды и растения, применяемые в производстве функциональных продуктов питания. Даны характеристики микронутриентов, их влияние на токсичность и возможные эффекты при использовании в пищевых продуктах.

Для широкого круга специалистов и научных работников, занятых в пищевой промышленности, а также для преподавателей, аспирантов и студентов профильных вузов.

ISBN 978-5-7501-1328-6

© Кунакова Р.В., Зайнуллин Р.А.,  
Абрамова Л.М., Анищенко И.Е., 2011  
© АН РБ, издательство «Гилем», 2011

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ .....</b>	<b>3</b>
<b>1. ПИЩЕВЫЕ И ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ .....</b>	<b>10</b>
<b>2. ИНТРОДУКЦИЯ НОВЫХ ВИДОВ ПИЩЕВЫХ РАСТЕНИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БАШКОРТОСТАН .....</b>	<b>145</b>
<b>3. ЗАГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ .....</b>	<b>167</b>
<b>4. АНАЛИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ .....</b>	<b>173</b>
<b>5. КЛАССИФИКАЦИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ РАСТЕНИЙ</b>	
Алкалоиды .....	190
Витамины .....	196
Гликозиды .....	203
Жирные масла .....	211
Кумарин и его производные .....	213
Полисахариды .....	216
Терпеноиды .....	220
Фенол и его производные .....	223
Флавоноиды .....	227
Эфирные масла .....	233
Макро- и микроэлементы .....	237
<b>6. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ .....</b>	<b>245</b>
<b>7. МЕТОДЫ СОЗДАНИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ</b>	
Зерновые продукты .....	260
Молочные продукты .....	266
Мясопродукты .....	277
Морепродукты .....	284
Животные жиры и растительные масла .....	290
Безалкогольные напитки .....	295
Функциональные напитки .....	295
Плодовые и ягодные соки .....	299

Плодовые и ягодные напитки .....	301
Напитки на пряно-ароматическом сырье. Чайные напитки.	
Концентрированные основы (бальзамы) .....	304
Чайные напитки .....	305
Безалкогольные бальзамы .....	310
Свойства бальзамов .....	314
Спиртованные и сброженно-спиртованные соки .....	335
Кондитерские изделия с использованием лекарственных трав и ягод .....	335
Заключение .....	339
Литература .....	340