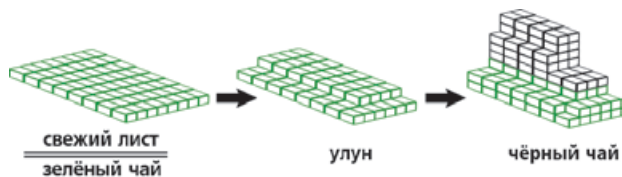


Ферментация иван-чая



Принципиальная схема ферментации чая

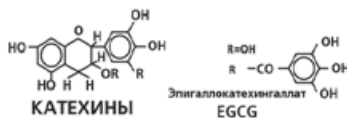


Рис.1а

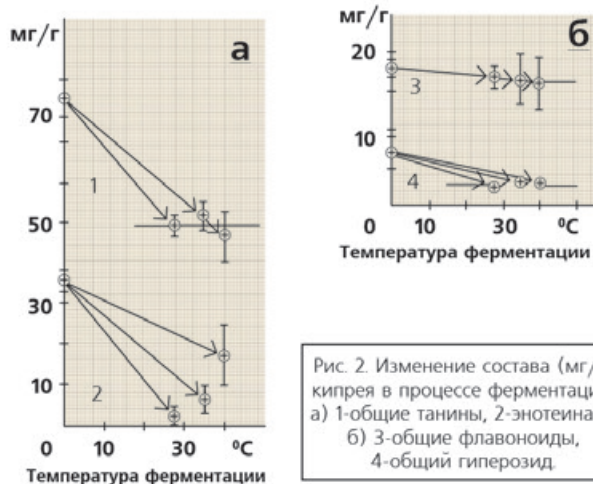


Рис. 2. Изменение состава (мг/г) кипрея в процессе ферментации: а) 1-общие танины, 2-энотеина B; б) 3-общие флавоноиды, 4-общий гиперозид.

Таблица 1. Изменение в составе за 2,5-летний период хранения [2]

	Кипрей	
	Неферментированный	Ферментированный
Общие танины	Без изменения (1-2 %)	
Общие флавоноиды	Увеличение на 47 %	Без изменения
Гиперозид	Увеличение на 100 %	Снижение до 1,7 мг/г
Энотеин B	Снижение на 14 %	Снижение на 66 %

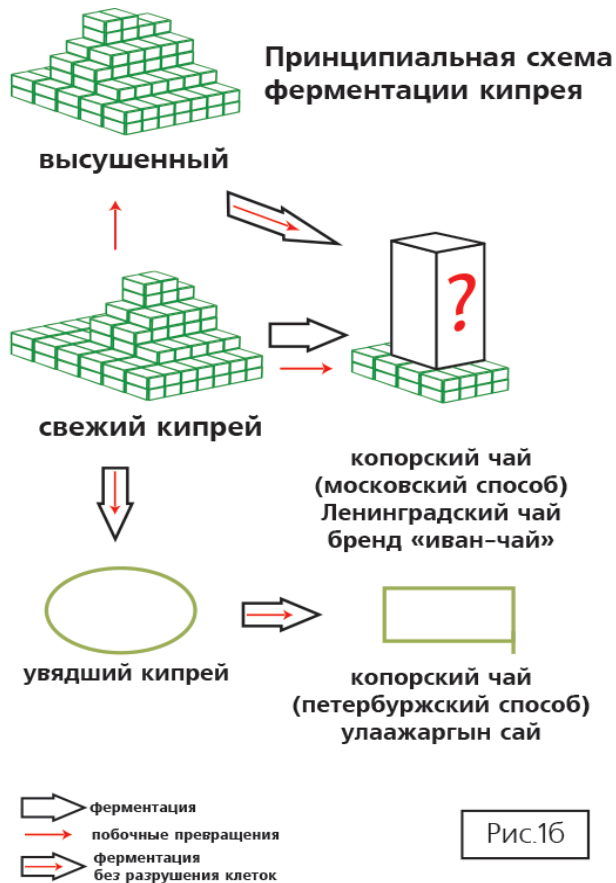
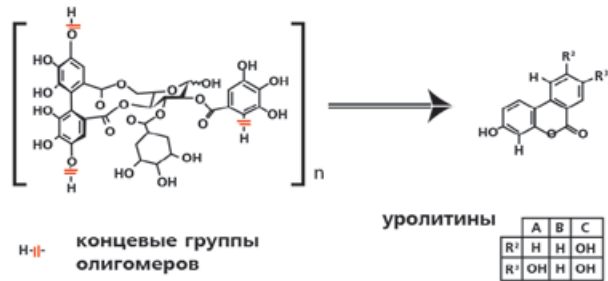
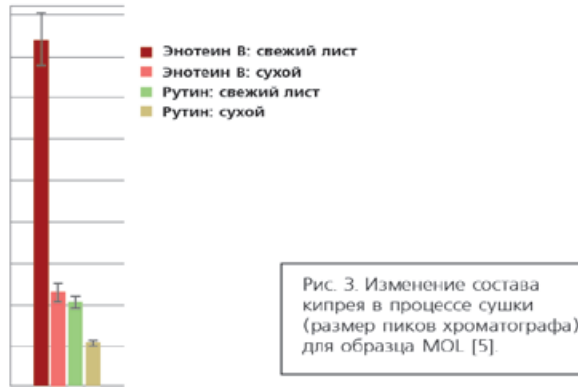


Рис.16

Таблица 2. Распределение полифенолов по разным морфологическим группам кипрея узколистного [13].

Морфологическая группа	Общие фенолы, мг/г ^а	Флавоноиды, мг/г ^б	Таннины, мг/г ^в	Антоцианы, мг/г ^г
листья	252.46±9.9	43.52±0.87	203.86±3.66	229.84±6.90
цветки	237.86±9.75	82.58±1.65	135.97±2.58	2073.21±66.34
стебли	129.54±5.18	10.74±0.21	64.02±1.15	147.73±4.88

^а в пересчете на талловую кислоту; ^б в пересчете на миквелянин; ^в в пересчете на энотеин В; ^г в пересчете на цианидин-3-О-глюкозид.