

О Г Л А В Л Е Н И Е

С. С. Петров — Введение

Стр.
5

I. ВИТАМИНЫ ЯБЛОК И ЯГОД

1. Л. И. Вигоров — Витаминность яблок Среднего Урала и перспективы изучения яблок как источника витаминов	13
2. Д. К. Шапиро, К. И. Орловская, М. В. Миронович — С-витаминная характеристика сортиента плодовых и ягодных культур Белоруссии	21
3. К. К. Гутманис — Содержание и динамика рибофлавина и аскорбиновой кислоты в плодах Латвийской ССР	29
4. Ф. Г. Кропачева — Аскорбиновая кислота в яблоках из Омска	35
5. А. Я. Трибунская — Витаминность ягод Среднего Урала	42
6. Е. П. Франчук — Химический состав и витаминность черной смородины в зависимости от сорта и условий произрастания	55
7. А. А. Колесник и Н. А. Базанов — Динамика накопления дубильных веществ и антоцианов в период созревания черной смородины	65
8. Г. Б. Самородова-Бианки — Оценка плодовых и ягодных культур на содержание флавонов и антоцианов	73
9. Е. В. Саложникова — Накопление и превращение аскорбиновой кислоты у плодовых и ягодных растений Азербайджана	80
10. Г. Г. Юрова — Аскорбиновая кислота в основных сортах ягодных культур Алтая	87
11. Ю. И. Сильянова — Исследование С-витаминности плодов культурных рябин	92

II. МИКРОЭЛЕМЕНТЫ В ПЛОДАХ И ЯГОДАХ

1. Л. И. Вигоров — Содержание железа и марганца в яблоках Среднего Урала	107
2. А. А. Кулик и Т. П. Барабаш — Содержание микроэлементов в яблоках Горного Алтая	119
3. С. Т. Давыдов — Железо и марганец в плодах и ягодах дикорастущих растений Южного Урала	125

III. ФИГОНЦИДЫ ПЛОДОВ И ЯГОД.

ЛЕЧЕБНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛОДОВ И ЯГОД

1. Л. И. Вигоров и А. Я. Трибунская — Бактерицидные свойства яблок	131
--	-----

2. К. В. Никитина — Фитонцидное действие яблони и груши	143
3. П. И. Бедросова и К. В. Никитина — Антимикробные свойства красящих веществ черной смородины и морошки	148
4. Г. К. Барабаш — Применение черноплодной рябины при лечении гипертонической болезни	155

IV. СЕЛЕКЦИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ РАСТЕНИЙ НА ПОВЫШЕННУЮ ВИТАМИННОСТЬ ПЛОДОВ

Л. И. Вигоров — Селекция яблони на повышенную внешнюю плодов	169
Е. М. Степанова — Изучение и селекция витаминных плодово-ягодных растений	180
З. К. П. Волгина — О химическом составе ягод гибриди- ческих сортов сибирской черной смородины	186

V. ВИТАМИНЫ ПРИ ХРАНЕНИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ И ЯГОД

1. А. А. Колесник — Особенности изменения содержа- ния аскорбиновой кислоты в процессе хранения плодов	193
2. Е. В. Калугина — Витамин С в яблоках Северо-За- падной зоны в процессе роста и хранения	202
3. А. Т. Марх — Характеристика биоактивных веществ винограда в связи с соковым производством, яблок и слив в связи с их сушкой	210
4. М. Е. Гоголева — Использование плодов шиповника в качестве сырья для получения поливитаминных концентратов	21
5. Б. Д. Игнатьев и Ф. Ф. Бокк — Получение масля- ного каротиноидного концентрата из плодов шиповника	226
6. А. Я. Трибунская и Л. И. Вигоров — Витами- нность ягодных консервов домашнего приготовления	235

VI. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ВИТАМИНОВ В ПЛОДАХ И ЯГОДАХ

1. Л. И. Вигоров — Биологические основания определе- ния витамина С у яблок	249
2. Л. И. Вигоров — Определение витамина С и его форм в яблоках	262