

ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИК, ПРИМЕНЯЕМЫХ ЦКП ФБИ РО

1. Определение состава и содержания фенольных соединений

Plazonic A., Bucar F., Males Z., Mornar A., Nigovi B., Kujundzija N. Identification and quantification of flavonoids and phenolic acids in burr parsley (*Caucalis platycarpos* L.), using high-performance liquid chromatography with diode array detection and electrospray ionization mass spectrometry // *Molecules*. 2009. V. 14. № 7. P. 2466.

2. Определение компонентного состава эфирного масла

ГОСТ ISO 7609-2014 Масла эфирные. Анализ методом газовой хроматографии на капиллярных колонках.

3. Определение содержания фенольных соединений в растительном сырье

Гержикова В. Г. Методы теххимического контроля в виноделии. Симферополь, 2002. 259 с.

4. Определение содержания флавоноидов в растительном сырье

da Silva L.A., Pezzini B.R., Soares L. Spectrophotometric determination of the total flavonoid content in *Ocimum basilicum* L. (Lamiaceae) leaves // *Pharmacognosy Magazine*. 2015. Vol. 11, No 41. Pp. 96–101.

5. Определение содержания хлорофиллов в растительном сырье

Мазец Ж.Э., Судейная С.В. Практикум по физиологии растений. Часть I. Минск, 2009 с. 60-63

6. Определение содержания некоторых органических кислот в плодах методом капиллярного электрофореза

Методика М 04-47-2012 Продукция винодельческая, соковая, безалкогольная, слабоалкогольная и алкогольная, продукты пивоварения.

7. Определение реакции растений на гидротермический стресс (морозо- и засухоустойчивость)

Лищук А.И. Физиологические и биофизические методы в селекции плодовых культур: методические рекомендации. Москва: ВАСХНИЛ, 1991. 58 с.

8. Определение реакции фотосинтетического аппарата растений на действие абиотического стресса

Гольцев В. Н., Каладжи М. Х., Кузманова М. А., Аллахвердиев С. И. Переменная и замедленная флуоресценция хлорофилла а – теоретические основы и практическое приложение в исследовании растений. – М.–Ижевск: Институт компьютерных исследований.

9. Определение антиоксидантной активности растительных экстрактов

ГОСТ Р 54037-2010 Продукты пищевые. Определение содержания водорастворимых антиоксидантов амперометрическим методом в овощах, фруктах, продуктах их переработки, алкогольных и безалкогольных напитках.

10. Определение компонентного состава жирных кислот в маслах растительных

ГОСТ 31663-2012 Масла растительные и жиры животные. Определение методом газовой хроматографии массовой доли метиловых эфиров жирных кислот