

# SPIS TREŚCI

Wykaz używanych skrótów i symboli.....	5
Wstęp.....	7
<b>1. Wybrane elementy rynku soków owocowych w Polsce .....</b>	<b>9</b>
<b>2. Czynniki warunkujące enzymatyczne brunatnienie żywności.....</b>	<b>18</b>
2.1. Występowanie i funkcje biologiczne oksydazy polifenolowej .....	18
2.2. Mechanizm reakcji enzymatycznego brunatnienia.....	19
2.2.1. Substraty oksydazy polifenolowej .....	20
2.2.2. Optymalne pH i temperatura aktywności oksydazy polifenolowej.....	24
2.2.3. Syntetyczne i naturalne inhibitory enzymatycznego brązowienia.....	25
<b>3. Czynniki wpływające na przebieg procesu enzymatycznego brunatnienia męt- nego soku jabłkowego .....</b>	<b>34</b>
<b>4. Cel badań i hipotezy badawcze .....</b>	<b>43</b>
<b>5. Badany materiał, zakres badań i metody badań.....</b>	<b>45</b>
5.1. Materiał badany .....	45
5.2. Zakres badań .....	46
5.3. Metody badań .....	49
5.4. Analiza statystyczna .....	51
<b>6. Wyniki badań własnych i dyskusja.....</b>	<b>52</b>
6.1. Wpływ naturalnych przeciwutleniaczy na aktywność oksydazy polifenolowej – badania modelowe.....	52
6.1.1. Wpływ ekstraktów roślinnych na aktywność oksydazy polifenolowej .	52
6.1.2. Wpływ soków z owoców cytrusowych na aktywność oksydazy polife- nolowej .....	62
6.2. Wpływ odmiany jabłek i dodatku kwasu askorbinowego na barwę mętnego soku jabłkowego .....	69
6.2.1. Wpływ odmiany jabłek na barwę mętnego soku jabłkowego .....	69
6.2.2. Wpływ dodatku kwasu askorbinowego na barwę mętnego soku jabłko- wego .....	72

6.3. Wpływ ekstraktów roślinnych i soków z owoców cytrusowych na brunatnienie mętnego soku jabłkowego.....	76
6.3.1. Charakterystyka chemiczna mętnego soku jabłkowego .....	76
6.3.2. Wpływ ekstraktów roślinnych na brunatnienie mętnego soku jabłkowego .....	82
6.3.3. Wpływ soków z owoców cytrusowych na brunatnienie mętnego soku jabłkowego .....	106
6.4. Ocena pożądalności barwy mętnego soku jabłkowego z dodatkiem ekstraktów roślinnych oraz soków z owoców cytrusowych .....	125
6.4.1. Wpływ ekstraktów roślinnych oraz soków z owoców cytrusowych na pożądalność barwy nieprzechowywanego soku jabłkowego .....	126
6.4.2. Wpływ ekstraktów roślinnych oraz soków z owoców cytrusowych na pożądalność barwy przechowywanego soku jabłkowego.....	129
<b>Podsumowanie i wnioski.....</b>	<b>136</b>
<b>Aneks .....</b>	<b>143</b>
<b>Bibliografia.....</b>	<b>144</b>
<b>Spis tabel.....</b>	<b>164</b>
<b>Spis rysunków .....</b>	<b>167</b>