**Завдання для самостійної роботи:**

1. Які основні типи флавоноїдних сполук ви знаєте?
2. Чим зумовлене структурне різноманіття флавоноїдів?
3. Як проводять вилучення флавоноїдів з рослинної сировини?
4. До якого типу флавоноїдів відноситься рутин? Якими б якісними реакціями ви виявили рутин в рослинній сировині?
5. Які особливості хімічної структури катехінів чаю?
6. Які біологічні властивості катехінів?
7. Який хімічний склад ефірних олій?
8. Які фізико-хімічні властивості характерні для ефірних олій?
9. Як застосовують ефірні олії в медицині, харчовій та парфумерній промисловості?
10. Які фармакологічні властивості виявляють ефірні олії?
11. До якого класу природних сполук відносяться антоціаніни? Які особливості їх хімічної структури?
12. Яка біологічна роль антоціанінів?
13. Які види фізіологічної дії виявляють антоціаніни?
14. Чому колір антоціанів залежить від рН середовища?
15. До якого класу природних сполук відносяться каротиноїди? Які особливості їх хімічної структури? Чому ці сполуки відносять до природних пігментів?
16. Яка біологічна роль каротиноїдів?
17. Які структурні типи каротиноїдів вам відомі?
18. Якими фізико-хімічними властивостями володіють каротиноїди?
19. Які види фізіологічної дії виявляють каротиноїди?