УДК 664.3 + 543.635.34

ЗБОРЩИК О.О., ***ЧУМАК О.П.,*** канд. техн. наук, проф., ***СОКОЛ Г.Ю.***

ИССЛЕДОВАНИЕ КИНЕТИКИ ГИДРОЛИЗА ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА С ЦЕЛЬЮ ПОЛУЧЕНИЯ ПОВЫШЕННОГО СОДЕРЖАНИЯ МОНО- И ДИАЦИЛГЛИЦЕРИНОВ

Одним из распространенных способов получения глицерина и жирных кислот является гидролиз жиров, т.е. гидролиз триглицеридов растительного и животного происхождения. Способы осуществления процесса гидролиза весьма разнообразны:

1) ферментативный гидролиз с применением жирорасщепляющих ферментов, в частности, липаз;

2) гидролиз с использованием гетерогенных катализаторов, например, оксидов металлов;

3) гидролиз с использованием кислотных катализаторов;

4) гидролиз с использованием щелочных катализаторов (омыление);

5) безреактивный (некаталитический) гидролиз.

Переработку жиров с целью получения глицерина и свободных жирных кислот или солей жирных кислот преимущественно осуществляют двумя последними способами – 4 и 5.

Целью данной исследовательской работы является выявление оптимальных условий проведения процесса гидролиза для получения масла с повышенным содержанием МАГ и ДАГ.

УДК 663.258.3

КАРАБАНОВА В.В., ***ЧУМАК О.П.,*** канд. техн. наук, проф.

В МИРЕ ЦВЕТА И АРОМАТА

В наше время очень актуальным вопросом является качество вина. Важными показателями качества являются цвет и аромат.

Различают белое и красное вино. Белое вино обязано своим цветом жёлтым пигментам, красное – красным пигментам, розовое вино имеет такой цвет благодаря недолгому соприкосновению его с кожицей винограда.

Из белых вин можно выделить как минимум 6 различных оттенков. Например: бледно-жёлтый цвет с сероватыми отблесками характерен для многих молодых белых вин; светлый лимонно-жёлтый, иногда с зеленоватым оттенком цвет характерен для белых молодых вин; светлый золотисто-жёлтый цвет характерен для молодого десертного или выдержанного крепкого и сухого белого вина; насыщенный золотисто-жёлтый – так мерцают зрелые, су-

хие белые вина; янтарный цвет присущий старым винам либо хересу; цвет карамели, кофе или каштана указывает на перезревшее, мёртвое вино.

Розовые и красные вина тоже обладают множеством оттенков. Например: серовато-розовый цвет присущ молодым розовым винам; малиновый цвет характерен для розовых вин, которые немного больше соприкасаются с виноградной кожицей; лососевый, т.е. розовый цвет с желтоватым оттенком, - классический цвет выдержанного розового вина; чернительный - так выглядят молодые концентрированные вина из винограда насыщенного цвета, например, Каберне-Совиньон; пурпурный красный цвет характерен для большинства молодых красных вин. Рубиновый красный характерен для созревающего вина. Гранатовый, огненно-красный цвет выдаёт выдержанные отборные вина. Кирпично-красный: цвет красных зрелых вин. Медный цвет: оранжево-коричневатыми становятся коллекционные вина 30 – 40 летней выдержки.

В царстве вин насчитывают 1001 аромат. Чтобы все ароматы не перепутались, их разделили на 10 групп:

Цветочные, фруктовые, растительные, древесные, химические, бальзамические, животные, «жжёные», ароматы пряностей, брожения, табака, дыма.

Мир цвета и аромата вина очень многообразен и интересен.

Список литературы: 1. *Валуйко Г.Г.* Виноградные вина, М.: Пищевая промышленность, 1978. **2.** *Эрз Г.* Вино. Притворись его знатоком / Пер с англ. Э. Андреевой.- СПб.: Амфора, 2000.-103с. **3.** *Кризи Р., Остервальдер П.* Вино. Переживание и наслаждение. М.: Ниола 21-й век.-201с.

УДК 664.346

КИРИЛЛОВА М.О., ДАНИЛОВА Л.А., канд. техн. наук, проф.

МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ СТАБІЛІЗАТОРУ НА ОСНОВІ ПШЕНИЧНОГО СОЛОДУ У ВИРОБНИЦТВІ МАРГАРИНУ

Маргарин - багатокомпонентна харчова система. Це дозволяє вводити до рецептури цього продукту добавки, що підвищують його біологічну цінність.

На основі дослідження складу пшеничного солоду було зроблено припущення про можливість приготування на основі цього продукту добавки, яку можна використовувати у виробництві маргарину. Така добавка матиме властивості стабілізатору (за рахунок білків, високомолекулярних вуглеводів), біологічно активної добавки (за рахунок вмісту вітамінів, мінеральних речовин), а також антиоксидантні властивості (вміст вітамінів Е, С, **β**-каротину), які дозволяють запобігти окисному псуванню маргарину, як жирового продукту, тобто подовжити строки зберігання продукції.