ощущения. В настоящее время существуют десятки различных видов бокалов разнообразных форм и объемов, ориентированных на определенные типы вин, конкретные виды вин и даже сорта винограда, из которых готовится то или иное вино. Издавна сложились определенные правила размещения рюмок, бокалов, фужеров на столе.

Открыть бутылку вина очень просто, но эта операция требует большого опыта. Вино должно всегда оставаться в вертикальном положении или в своей корзине.

Из всего вышесказанного следует, что при правильной подаче вина этот напиток может стать украшением любого стола.

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 664.3 + 543.635.34

РЕУТОВА Г.В., ***МЕЛЬНИК А.П.,*** докт. техн. наук, проф.,
СОКОЛ Г.Ю.

ОТРИМАННЯ МОНО- ТА ДИАЦИЛГЛІЦЕРИНІВ З СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ ЗА ДОПОМОГОЮ ДИЕТАНОЛАМІДІВ

У наш час в харчовій промисловості широко використовують моно- та диацилгліцерини в якості емульгаторів. Вони були першими жировими емульгаторами, які входили до складу харчових продуктів. Моно- та дігліцериди є найбільш розповсюдженими харчовими емульгаторами як з точки зору їх відомості, так і по об’ємам використання. Моно- та дігліцериди складаються зі складних ефірів гліцерину з різноманітними жирними кислотами і сумішшю жирів.

Традиційними методами їх отримання є гліцероліз жирів; етерифікація гліцерину високомолекулярними жирними кислотами. Однак, все ж їх важко назвати в повній мірі ефективними та придатними до реалій вітчизняного виробництва. Оскільки, отримання моногліцеридів у такий спосіб не характеризується високими показниками виходу кінцевого продукту та чистоти; апаратурне оформлення та умови проведення процесу відзначаються значною складністю, що в свою чергу, має на увазі необхідність великих капіталовкладень для реалізації такої мети.

Таким чином, у своїй дослідницькій роботі я хочу показати, що метод отримання моно- та диацилгліцеринів з соняшникової олії за допомогою диетаноламідів є більш рентабельним.

Процес амідування соняшникової олії не є абсолютно новим та недослідженим явищем. Вже довгий час він застосовується у виробництві маргаринів, майонезів, у хлібопекарній промисловості.

Метою данної дослідницької роботи є вивчення оптимальних умов проведення процесу амідування соняшникової олії для отримання найбільшого виходу моно- та диацилгліцеринів.

На даний момент вже було здійснено ряд попередніх дослідів. які засвідчили, що в деякий період часу досягається цілком задовільний кількісний вихід моно- та диацилгліцеринів.

УДК 665.3.577

СІРКО Л.І., ГЛАДКИЙ Ф.Ф., докт. техн. наук, проф.

ФЕРМЕНТАТИВНИЙ СИНТЕЗ СИММЕТРИЧНИХ АЦИЛГЛІЦЕРИДІВ

Ферментативний синтез симметричних ацилгліцеридів складається з двох етапів:

1 – синтез симметричних ді – або моноацилгліцеридів з використанням специфічних ферментних препаратів;

2 – синтез симметричних триацилгліцеридів.

Для контролю за ходом реакції, а також визначення будови ацилгліцеридів використовується метод розділення жирних кислот моно – і діацилгліцеридів за допомогою адсорбентів.

У наш час для визначення групового гліцеридного складу жирів існує декілька методів. Практичний інтерес для нас становлять методи Гільдича та Карта. В основі методу Гільдича покладено теорію рівномірного розподілення жирних кислот в молекулах тригліцеридів природнього жиру.

Згідно цієї теорії утворення жирів в природі здійснюється згідно з тенденцією до максимального рівномірного розподілу радикалів жирних кислот в молекулах тригліцеридів, тобто до утворення, в основному, змішано кислотних тригліцеридів.

Карта запропонував теорію обмежено - випадкового статистичного розподілення жирно кислотних радикалів в тригліцеридних молекулах і на основі неї розробив аналітичний метод визначення чотирьох основних гліцерид них груп в жирах.

Для пояснення механізму розподілення жирно кислотних радикалів в гліцеридних молекулах та причин, обмежуючих випадкове розподілення, Карта запропонував гіпотезу ензиматичної дії.

Згідно цієї гіпотези ензими в організмі тварин і рослин це колоїдні системи, на поверхні яких можуть утворюватись безперервні адсорбційні плівки