

РОЛЬ ПОЛІЕНАСИЧЕНИХ ЖИРНИХ КИСЛОТ В ОРГАНІЗМІ ЛЮДИНИ

Чумак О.П., Водолажська К.Г., Федченко С.А.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Одним із пріоритетних напрямків державної політики в області здорового харчування є створення технологій нових функціональних жирових продуктів, призначених не тільки для диференційованого задоволення потреб людського організму в харчових речовинах і енергії, а й здатних до профілактики різних захворювань, посилення захисних функцій організму та адекватної адаптації людини до оточуючого середовища.

Поліненасичені жирні кислоти беруть участь у побудові клітинних мембран, у синтезі простагладинів, у регулюванні обміну речовин в клітинах, кров'яного тиску, агрегації тромбоцитів, а також сприяють виведенню з організму надмірної кількості холестерину, підвищують еластичність стінок кровоносних судин, попереджаючи або послабляючи атеросклероз. Саме тому так важливо приділяти велику увагу правильному харчуванню.

Поліненасичені жирні кислоти – незамінні харчові речовини - є складовими компонентами жирів.

Для одержання кондитерських жирів використовують етерифікацію, хімічну та ферментну переетерифікацію. Кожний з цих методів має свої переваги і недоліки.

Тому актуальною задачею є одержання концентрату етилових ефірів поліненасичених жирних кислот шляхом переетерифікації зневодненого жиру в точці кипіння етилового спирту у присутності каталізатору.

Цей синтез дозволяє отримати концентрати етилових ефірів поліненасичених вищих жирних кислот високої якості для застосування в харчовій промисловості, медицині і косметичці.

Література:

1. Ключникова Л.В., Блинкова И.Ю. Ферменты для масложировой промышленности // *Масла и жиры.* – 2006. - №3. – С. 35.
2. Якубов М.К. Получение переэтерификацией модифицированных жиров заданного состава и свойств // *Маслобойно-жировая промышленность. Пищепромиздат.* 1961. - №6. – С. 12 – 14.
3. Технологія модифікованих жирів : навч. Посіб. / Ф.Ф. Гладкий, В.К. Тимченко, І.М. Демидов та ін.. – Харків : Підручник НТУ «ХПІ», 2012. – 210 с.