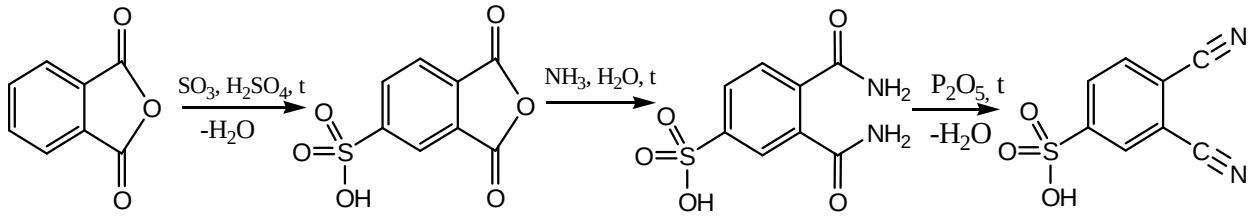
солей металів з змінною валентністю при отриманні водорозчинних фталоціанінів.

Сульфуровані фталодинітрили отримані нами за наступною схемою:



Унаслідок наявності в молекулі сильних електроноакцепторних груп, сульфування ведеться в жорстких умовах (сульфуючий агент – 65 %-ний олеум, температура - 160-200 ^{0}C). При цьому образується суміш ізомерів α- і β-сульфофталевого ангідриду.

Враховуючи те, що в молекулі сполуки присутня сульфогруппа, що обумовлює розчинність сполуки у воді, процес амідування доречно вести безпосередньо у водному розчині аміаку, відмовившись від проведення реакції в органічних розчинниках або в газовій фазі.

Подальший процес дегідратації проводять у присутності сильних водовіднімаючих агентів.

В результаті виконання роботи отриманий сульфофталодинітрил.

Структура отриманого фталодинітрилу підтверджена даними елементного аналізу, результатами ІЧ-спектроскопії.

УДК 57.08

<u>А.М. КУРКИНА</u>, И.Н. ДЕМИДОВ, докт. техн. наук, проф.

ИЗУЧЕНИЕ АНТИОКИСЛИТЕЛЬНОЙ СТОЙКОСТИ ЖИРУЮЩИХ КОМПОНЕНТОВ

В литературе предложен целый ряд гипотез окисления масел и жиров, объясняющие их поведение при окислении кислородом, а также зависимости скорости окисления от состава веществ. Детально рассмотрен цепной свободнорадикальный механизм, в соответствии с которым и происходит окисление [1]. При окислении атаке подвергаются преимущественно метильные

группы, находящиеся во втором положении двойной связи в углеводородном радикале.

Данная работа посвящена подбору наилучших жирующих компонентов для жирования кожи. В работа исследована кинетика процесса окисления сложных эфиров, разработана технология получения жирующих компонентов на основе растительных, сувушных масел и жирных кислот, выделенных из соапстока. Предлагаемое сырье является отходом производства пищевой промышленности, что существенно уменьшает себестоимость готовой продукции, тем самым составляет конкуренцию существующим жирующим компонентам.

Растительные масла и жирные кислоты исследуются на степень ненасыщенности путем окисления непредельных групп кислородом на манометрической установке (методика ускоренного окисления [2]). В зависимости от периода индукции выбирается оптимальный образец для получения жирующих веществ.

Список литературы:1. *Тютюнников Б.Н.* Химия липидов. М.- 1992. 448 с. **2.** Ушкалова В.Н. Стабильность липидов пищевых продуктов. М. – 1988. 152 с.

УДК 665.939.1

Е.В. ЛАВИНСКАЯ, ***Е.М. КЛИМОВА***, докт. биол. наук

ОПРЕДЕЛЕНИЕ БЕЛКОВ РАЗЛИЧНОЙ МОЛЕКУЛЯРНОЙ МАССЫ В БИОЛОГИЧЕСКИХ ЖИДКОСТЯХ

В настоящее время в биотехнологии является проблемой нахождение наиболее оптимальных методов определения и выделения белков различной молекулярной массы.

Целью работы является разработка методологии выделения и определения концентрации белков различной молекулярной массы как компонентов биологических образцов или как целевых продуктов.

Существуют различные способы выделения белков: осаждение, центрифугирование, фильтрация и др., которые применяют в промышленном производстве, в частности в микробиологическом синтезе. В свою очередь получение целевого продукта необходимой чистоты, концентрации, объема