Виходячи з актуальності, виникає задача перетворення жирних кислот кукурудзяної олії в азотовмісні похідні жирних кислот, які можуть бути отримані при амідуванні кукурудзяної олії амінами.

В цій роботі досліджено зміни ступеня перетворення аміну в азотпохідні жирних кислот від часу та температури при мольних відношеннях 1:1, 1:2, 1:3.

УДК 665.3.577

ГУРКАЛЕНКО А.Ю.**, *ГЛАДКИЙ Ф.Ф.*****,** докт. техн. наук, проф.

ДОСЛІДЖЕННЯ ГЛІЦЕРИДНОГО СКЛАДУ ВИСОКОПАЛЬМІТИНОВОЇ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ

Інститутом рослинництва імені Юрьєва виведено сорт соняшника, в олії якого міститься до 30% пальмітинової кислоти. До теперішнього часу невідомий склад ацилгліцеридів такої олії, тому це дослідження присвячено визначенню вмісту основних груп ацилгліцеридів та жирних кислот.

Для дослідження групового гліцеридного складу жирів існує декілька методів.

Найбільше практичне значення мають методи Гільдича та Карта. Основою метода Гільдича є теорія рівномірного розподілу жирних кислот в молекулах тригліцеридів природного 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 розподілу жирнокислотних радикалів в тригліцеридних молекулах і на її основі розробив аналітичний метод визначення чотирьох основних гліцеридних груп в жирах. Для роз'яснення механізму розподілу жирнокислотних радикалів в гліцеридних молекулах і причин, які обмежують випадковий розподіл 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 і комплекси з реагуючими речовинами, які приводять до етерифікації, переетерефікації, гідролізу.

Наведені методи дозволяють визначити лише груповий гліцеридний склад, але не дають уявлення про будову і склад окремих гліцеридів. Для цього використовують хроматографічні методи.

Список літератури: 1. *Сергеева А.Г., Ржехина В.П.,* Руководство по методам исследования, технохимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности, Ленинград, 1967г. **2.** *Тютюнников Б.Н.,* Химия жиров, Москва, 1974г.