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-