

Некрасов П.О., Гончар Ю.О., Подлісна О.В., Україна, Харків

НОВА БІОКАТАЛІТИЧНА ТЕХНОЛОГІЯ ПЕРЕРОБКИ ЖИРІВ

У роботі розглянуто ефективні біокаталітичні шляхи отримання жирів функціонального призначення, насамперед, ферментативної естерифікації та гліцеролізу. Визначено раціональні умови здійснення та досліджено кінетику ферментативних реакцій. На основі отриманих цільових продуктів, які були очищені методом молекулярної дистиляції, були виготовлені маргаринові емульсії. Встановлено структурно-механічні характеристики та особливості фазових перетворень вказаних функціональних харчових систем емульсійної природи.

Некрасов П.А., Гончар Ю.А., Подлесная Е.В., Украина, Харьков

НОВАЯ БИОКАТАЛИТИЧЕСКАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ЖИРОВ

В работе рассмотрены эффективные биокаталитические пути получения жиров функционального назначения, прежде всего, ферментативной этерификации и глицеролиза. Определены рациональные условия проведения и исследована кинетика ферментативных реакций. На основе полученных целевых продуктов, которые были очищены методом молекулярной дистиляции, были изготовлены маргариновые эмульсии. Установлены структурно-механические характеристики и особенности фазовых превращений указанных функциональных пищевых систем эмульсионной природы.

Nekrasov P.A., Gonchar Y.A., Podlesnaya E.V., Ukraine, Kharkov

NEW BIOCATALYTIC TECHNOLOGY OF PROCESSING OF FATS

Effective biocatalytic ways of receiving of functional purpose fats are considered in work, first of all, via enzymatical esterification and glycerolysis. Rational conditions of carrying out are defined and kinetics of enzymatical reactions is investigated. On a basis of receiving target products which were refined by a method of molecular distillation, margarine emulsions were made. Structurally-mechanical characteristics and features of phase transformations of functional food systems which were mentioned are established.