

Бучек В.Й., Тимченко В.К., Яковлева І.М., Україна, Харків

ПРОБЛЕМА ТРАНС-ІЗОМЕРІВ ЖИРНИХ КИСЛОТ (ТІЖК) І ТЕХНОЛОГІЯ МОДИФІКОВАНИХ ЖИРІВ

У доповіді наведено результати науково-дослідної роботи щодо запровадження на Одеському олієжиркомбінаті технології гідрування пальмової олії та її технологічних сумішей з метою одержання замінників молочного жиру «Пальміра». Розроблено рецептури та визначено технологічні параметри гідрогенізації та наступної переетерифікації, які забезпечують в кінцевому продукті такий рівень ТІЖК, який рекомендовано для харчових жирів.

Бучек В.И., Тимченко В.К., Яковлева И.М., Украина, Харьков

ПРОБЛЕМА ТРАНС-ИЗОМЕРОВ ЖИРНЫХ КИСЛОТ (ТИЖК) И ТЕХНОЛОГИЯ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ЖИРОВ

В докладе представлены результаты научно-исследовательской работы по внедрению на Одесском масложиркомбинате технологии гидрирования пальмового масла и его технологических смесей с целью получения заменителей молочного жира «Пальмира». Разработаны рецептуры и определены технологические параметры гидрогенизации и последующей переэтерификации, обеспечивающие в конечном продукте рекомендуемый для пищевых жиров уровень ТИЖК.

Buchek V.I., Timchenko V.K., Yakovleva I.M., Ukraine, Kharkov

FATTY ACID TRANS-ISOMER (FATI) PROBLEM AND TECHNOLOGY OF MODIFIED FATS

The results of putting into operation on Odessa oil-and-fat plant the technology of hydrogenation of palm oil and its technological blends, for obtaining of substitutes of butter fat “Palmira”, are shown in report. Formulations are developed and determined technological parameters of hydrogenation with subsequent transesterification which provide recommend level of FATI for food fats in end product.