

*Півень О.М., Демидов І.М., Україна, Харків*

## **ВИЗНАЧЕННЯ ПОКАЗНИКІВ НИЗЬКОКАЛОРИЙНОЇ МАРГАРИНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

Розроблено новий метод вилучення жиру з низькокалорійної маргаринової продукції для визначення його фізико-хімічних показників. Цей метод передбачає повне вилучення жирової фракції у м'яких умовах (температура вилучення жиру не більш ніж 25<sup>0</sup>С). Суть методу полягає в застосуванні вичерпної екстракції жирової фракції з низько-калорійної маргаринової продукції діетиловим ефіром та гексаном.

*Півень Е.Н., Демидов І.Н., Україна, Харків*

## **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ МАРГАРИНОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

Разработан новый метод извлечения жира из низкокалорийной маргариновой продукции для определения его физико-химических показателей. Этот метод предусматривает полное извлечение жировой фракции в мягких условиях (температура извлечения жира не более 25<sup>0</sup>С). Суть метода заключается в применении исчерпывающей экстракции жировой фракции из низкокалорийной маргариновой продукции диэтиловым эфиром и гексаном.

*Piven E.N., Demidov I.N., Ukraine, Kharkov*

## **DEFINITION OF PARAMETERS OF LOW-CALORIC MARGARIC PRODUCTION**

From low-calorie margaric production the new method of extraction of fat is developed for definition of its physical and chemical parameters. This method provides full extraction of fatty fraction in soft conditions (temperature of extraction of fat no more 25<sup>0</sup>С). The essence of a method consists in application settling extraction of fatty fraction from low-calorie margaric production by diethyl ether and hexane.