

Чумак О.П., Фуксман Ю.М., Україна, Харків

СИНТЕЗ ТРИАЦИЛГЛІЦЕРИНІВ ЗА ДОПОМОГОЮ СПЕЦИФІЧНИХ ТА НЕСПЕЦИФІЧНИХ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ

У доповіді відзначено нові шляхи розвитку і основні закономірності перетворення жирів (ацилгліцеринів) під впливом ферментних препаратів. Здійснено модифікування ацилгліцеринів шляхом переестерифікації гліцерину з стеариною та олеїною кислотами за участю специфічних та неспецифічних ліполітичних ферментних препаратів, що дало можливість одержання кондитерського жиру високої якості з певними властивостями.

Чумак О.П., Фуксман Ю.М., Украина, Харьков

СИНТЕЗ ТРИАЦИЛГЛИЦЕРИНОВ С ПОМОЩЬЮ СПЕЦИФИЧЕСКИХ И НЕСПЕЦИФИЧЕСКИХ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ

В докладе отмечены новые пути развития и основные закономерности преобразования жиров (ацилглицеринов) под воздействием ферментных препаратов. Проведено модифицирование ацилглицеринов путем переэтерификации глицерина со стеариновой и олеиновой кислотами при участии специфических и неспецифических липолитических ферментных препаратов, что дало возможность получения кондитерского жира высокого качества с необходимыми свойствами.

Chumak O. P., Fuksman J. M., Ukraine, Kharkov

SYNTHESIS OF TRIACYLGLYCEROLS WITH USE OF SPECIFIC AND NON SPECIFIC ENZYMATIC PREPARATION

The new ways of development and basic regularities of fats (acylglycerols) transformation under effect of enzymatic preparation were noted in report. Acylglycerols modification by interesterification of glycerol with stearic and oleic acids with use of specific and non specific fat-splitting enzymatic preparation were carry out, what gave an opportunity of obtaining of confectionery fat of high quality and with necessary properties.