

Некрасов П.О., Плахотна Ю.М., Марущенко Г.С., Трегубова Н.С., Україна, Харків

ТЕХНОЛОГІЯ ЕМУЛЬСІЙ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Метою даної роботи було отримання олії, збагаченої діацилгліцерином, що має позитивний вплив на організм людини. Дану олію отримували двома способами — шляхом проведення реакції естерифікації (Lipozyme RM IM) і реакції гліцероліза (Novozym 435). В подальшому цільовий продукт використовували для приготування функціональних майонезних емульсій. Встановлено особливості їх структуроутворення та реології.

Некрасов П.А., Плахотная Ю.Н., Марущенко А.С., Трегубова Н.С., Украина, Харьков

ТЕХНОЛОГИЯ ЭМУЛЬСИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Целью данной работы было получение масла, обогащенного диацилглицерином, которое оказывает положительное влияние на организм человека. Данное масло получали двумя путями — путем проведения реакции эстерификации (Lipozyme RM IM) и реакции глицеролиза (Novozym 435). В дальнейшем целевой продукт использовали для приготовления функциональных майонезных эмульсий. Определены особенности их структурообразования и реологии.

Nekrasov P.A., Plakhotnaya U.N., Maryzshenko A.S., Tregubova N.S., Ukraine, Kharkov

TECHNOLOGY OF FUNCTIONAL EMULSIONS

The object of this work was to receive diacylglycerol reached oil that has positive influence on a human organism. This oil was obtained in two ways — reaction of esterification (Lipozyme RM IM) and reaction of glycerolysis (Novozym 435). Hereafter base product used in functional mayonnaises emulsions. Characteristics of their structurization and rheology were determined.