

## **ФРАКЦІОНУВАННЯ ЕФІРНИХ ОЛІЙ З ВИДІЛЕННЯМ АРОМАТИЧНИХ РЕЧОВИН**

**Силка І.М., Фролова Н.Е.**

*Національний університет харчових технологій м. Київ*

У виробництві харчових продуктів, парфумерних і косметичних виробів, товарів побутової хімії широкого використання набули ароматичні речовини (АР), які характеризуються інтенсивним характерним запахом і здатні в невеликих кількостях ароматизувати великий об'єм продукту.

Одним з перспективних напрямків харчової промисловості є виділення натуральних АР з ефірних олій та створення нових ароматизаторів на їх основі. Серед способів промислового виробництва натуральних АР важливе значення має фракційна перегонка ефірних олій, яка потребує оптимізації та удосконалення за рахунок сучасних інструментальних методів аналізу.

Сучасним способом розділення складних сумішей є газова хроматографія. На базі ПНДЛ НУХТ проводиться наукова робота по вивченню фракційної перегонки ефірних олій препаративною газовою хроматографією. Розроблено спосіб імітованої дистиляції, який передбачає фракціонування ефірних олій на окремі компоненти або фракції в порядку зростання їх температур кипіння на насадкових колонках з використанням градієнту розміру зернин твердого носія та кількості неполярної нерухомої фази з наближенням числа теоретичних тарілок насадкової колонки до числа теоретичних тарілок ректифікаційної колони.

Даний спосіб дозволяє одержувати фракції, або індивідуальні АР ефірних олій за короткий проміжок часу з мінімальними витратами та з максимальною адекватністю фракційній перегонці на ректифікаційній колоні, визначати їх фізико-хімічні й органолептичні властивості, створювати нові ароматизатори, планувати перспективність використання нових видів ефірних олій у виробництві ароматизаторів.