

**ДО ПИТАННЯ ОДЕРЖАННЯ МОНО-,  
ДІАЦИЛГЛІЦЕРИНІВАМІДУВАННЯМ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ  
АМІНОЕТИЛЕТАНОЛАМІНОМ**

**Мельник А.П., Матвєєва Т.В., Крамарев С.О., Кириченко А.С.**

*Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Моноацилгліцерини – емульгатори харчової та парфумерно-косметичної промисловості – отримують за енерго- та теплоємними, багатостадійними, складними в апаратному оформленні технологіями – етерифікацією жирних кислот гліцерином або гліцеролізом олій чи жирів з наступною молекулярною дистиляцією.

З попередньо проведених робіт встановлено, що при амідуюванні триацилгліцеринів (ТАГ) соняшnikової олії моноетаноламіном, діетаноламіном або етилендіаміном паралельно з амідами можна отримувати і моно-, діацилгліцерини. Однак, отримання моно-, діацилгліцеринів амідуюванням ТАГ соняшnikової олії аміноетилетаноламіном, невідомо.

Амідуювання ТАГ соняшnikової олії аміноетилетаноламіном (АЕЕА) проведено при мольному відношенні 1 : 2 і температурах 413 К, 433 К, 453 К впродовж 6 годин з використанням вакууму. Паралельно з моно-, діацилгліцеринами отримано і азотовмісні продукти – катіонні поверхнево-активні речовини. (ПАР).

Концентрації МАГ і гліцерину визначено за методом періодного титрування. Кількість циклічних азотовмісних продуктів визначено методом двохфазного титрування. Кількість вільного і зв'язаного аміну визначено титрометричними методами. З'ясовано, що з підвищенням температури і вакууму кількість МАГ і ПАР збільшується.

Отримані результати передбачається використати для дослідження одночасного одержання МАГ і ПАР амідуюванням ТАГ соняшnikової олії АЕЕА.