

## ОДЕРЖАННЯ МОДИФІКОВАНИХ ЖИРІВ З ЗАДАНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

Чумак О.П., Сорока А.Т.

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
м. Харків*

У раціоні харчування людини жири мають дуже важливе значення. Вони є джерелом поживних речовин з високою калорійністю та життєво необхідні організму людини, виконуючи складну фізіологічну, а часто і лікувально-профілактичну дію. Потреба людини покривається різними жирами, які надходять в організм у складі цілого ряду продуктів харчування або в природному вигляді.

За сучасними науково-обґрунтованими нормами та стандартами Всесвітньої асоціації охорони здоров'я харчовий жир повинен відповідати наступним вимогам: мати знижений вміст насичених жирних кислот, а вміст ненасичених жирних кислот повинен складати не менше 40%; містити в необхідній кількості  $\omega$ -3 та  $\omega$ -6 ненасичені жирні кислоти; мати знижений вміст транс-ізомерів жирних кислот (ТІЖК); містити мінімальні кількості холестерину та не містити генетично модифікованих організмів (ГМО) та ін.

Слід відмітити, що вітчизняна жиропереробна промисловість може орієнтуватись на відносно обмежений асортимент жирової сировини власного походження та виробництва. За цієї причини значення жирів, модифікованих цілеспрямовано хімічними або ферментативними методами, у практиці вітчизняної маргаринової промисловості, значно більш помітне, ніж у закордонній практиці.

Характерною ознакою сучасної оліє-жирової промисловості є виробництво спеціальних твердих жирів із заданими властивостями, особливо в контексті бурхливого розвитку кондитерського, молочного та ін. виробництв, виробництва продуктів функціонального призначення та необхідністю постійного відновлення асортименту, а також витіснення імпортих продовольчих продуктів низької якості з вітчизняного ринку.

В лабораторії кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ» одержано жирові продукти спеціального призначення з заданими властивостями. Вони відповідають вимогам нормативної документації на жири для кондитерської промисловості. Жири отримано методом ферментної переетерифікації з застосуванням імпортих ферментних препаратів. Технологія отримання такого типу жирів не потребує значних енергозатрат та не забруднює навколишнє середовище.

### **Список літератури:**

1. Гладкий Ф.Ф., Тимченко В.К., Демидов І.М. та ін. Технологія модифікованих жирів. – Харків: НТУ «ХПІ», 2012. – 210с.
2. Литвиненко О.А., Тимченко В.К. Промислові методи модифікації пальмової олії // Вісник НТУ «ХПІ», 2006. - № 2. - С.34 - 39. В.В.