

665.1  
№ 73

І.В. Левчук, П.О. Некрасов, В.А. Кіщенко,  
О.В. Голубець, В.К. Тимченко, Т.В. Арутюнян

# ЖИРНОКИСЛОТНИЙ, СТЕРИНОВИЙ ТА АЦИЛГЛІЦЕРИНОВИЙ СКЛАД ОЛІЙ І ЖИРІВ

ДОВІДНИК

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
"ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ"**

**І. В. Левчук, П. О. Некрасов, В. А. Кіщенко, О. В. Голубець,  
В. К. Тимченко, Т. В. Арутюнян**

**ЖИРНОКИСЛОТНИЙ, СТЕРИНОВИЙ ТА  
АЦИЛГЛЦЕРИНОВИЙ СКЛАД ОЛІЙ І ЖИРІВ**

**ДОВІДНИК**

**Для студентів спеціальності 181 «Харчові технології»**

**Київ  
Видавництво «Сталь»  
2020**

УДК 665.1/.5:544.02](036)

Ж73

*Рекомендовано до друку редакційно-видавничою радою  
НТУ «ХПІ» 30.10.2019 р. (протокол №1)*

**Рецензенти:**

**П. Ф. Петік** – канд. техн. наук, директор Українського науково-дослідного інституту олій та жирів НААН України;

**Ф. Ф. Гладкий** – д-р техн. наук, проф. кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «ХПІ»

Ж73 Жирнокислотний, стеринний та ацилгліцеринний склад олій і жирів. Довідник/ І. В. Левчук, П. О. Некрасов, В. А. Кіщенко, О. В. Голубець, В. К. Тимченко, Т. В. Арутюнян. – К: Видавництво «Сталь», 2020. – 207 с.

ISBN 978-617-676-162-4

У довіднику викладено відомості щодо досліджень рослинних олій та тваринних жирів, в основу яких увійшли наукові і практичні данні хімічного складу олій та жирів. Наведено практичні відомості та здійснено систематизацію характеристик якості і складу олій та жирів, встановлено діапазони жирно-кислотного і ізомерного складу, стеринного та ацилгліцеринного складу.

В основу довідника увійшли основні статистичні дані, здійснені шляхом моніторингу олій та жирів протягом 2005-2019 років.

Довідник нового покоління викладено українською мовою.

Довідник призначений для студентів спеціальності 181«Харчові технології», аспірантів, науково-педагогічних та інженерно-технічних працівників харчової галузі та суміжних галузей харчової промисловості з урахуванням дисциплін, що викладаються англійською мовою, для покращення адаптації фахівців галузі до міжнародних та європейських стандартів.

**УДК 665.1/.5:544.02](036)**

І. В. Левчук, П. О. Некрасов,  
В. А. Кіщенко, О. В. Голубець,

ISBN 978-617-676-162-4

В. К. Тимченко, Т. В. Арутюнян, 2020

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. ТАБЛИЦІ УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ ЖИРНИХ КИСЛОТ.....	6
2. УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СКОРОЧЕННЯ АЦИЛ ГЛІЦЕРИНІВ.....	11
3. ВІДОМОСТІ ЩОДО НОРМУВАННЯ ТРАНС-ІЗОМЕРІВ ЖИРНИХ КИСЛОТ.....	13
4. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЛІЙ ТА ЖИРІВ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	16
5. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРІВ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ.....	90
6. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРІВ РИБ.....	102
ДОДАТКИ.....	120
ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ.....	121
ХРОМАТОГРАМИ.....	123
ХРОМАТОГРАМИ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ.....	127
ХРОМАТОГРАМИ СТЕРИНОВОГО СКЛАДУ.....	173
ХРОМАТОГРАМИ АЦИЛГЛІЦЕРИНОВОГО СКЛАДУ.....	177
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	193
ПРЕДМЕТНИЙ ПОКАЗЧИК.....	203