

3.4.3. Методи фракціювання.....	82
3.4.4. Промислові способи фракціювання.....	86
3.4.5. Технологія фракціювання пальмової та лауринових олій.....	87
3.4.6. Застосування методів фракціювання у технології переробки олій та жирів.....	91
Контрольні запитання.....	94
3.5. Купажування (змішування) олій та жирів.,.....	95
3.5.1. Загальні положення.....	95
3.5.2. Поліненасичені жирні кислоти як фізіологічно функціональні компоненти у купажованих оліях.....	97
3.5.3. Технологія купажування.....	101
3.5.4. Нестандартні методи купажування олій та жирів.....	103
Контрольні запитання.....	105
Розділ 4. І новації ні розробки в технології модифікованих жирів_107	
4.1. Технологія гідрування.....	107
4.2. Технологія переестерифікування.....	108
Розділ 5. Технологічні аспекти використання методів модифікації у технології жирів.....	115
5.1. Ферментна технологія гідратації соняшникової олії.....	115
5.2. Технологія гідрування пальмової олії, пальмового олеїну та їх технологічних сумішей.....	117
5.3. Використання методу переестерифікування для одержання харчових поверхнево-активних речовин.....	119
5.4. Використання купажованих тваринно-рослинних жирів у виробництві нових видів маргаринової продукції.....	122
5.5. Особливості технології виробництва маргаринової продукції з використання тропічних олій та їх фракцій.....	124
5.6. Виробництво замінників какао-масла з використанням процесів фракціювання, гідрування та переестерифікування.....	129
5.6.1. Загальні положення.....	129
5.6.2. Одержання замінників какао-масла.....	130
5.6.3. Одержання твердих жирів.....	135
5.6.4. Одержання змінника какао-масла і твердих жирів шляхом синтезу..	141
5.7. Використання замінників молочного жиру (ЗМЖ) у харчовій продукції... ..	143
5.7.1 Загальні положення.....	143
5.7.2. ЗМЖ для рослинних вершків.....	148
5.7.3. ЗМЖ для збитих вершків.....	152
5.7.4. ЗМЖ для аналогів сиру.....	155
5.7.5. ЗМЖ для заморожених десертів або морозива (меллорина.....	156
5.7.6. ЗМЖ для сметани і основ соусів.....	158
5.7.7. ЗМЖ для аналогів питного молока.....	159

5.8. Розробка технології стабілізації модифікованих жирів.....	160
5.8.1. Загальні положення.....	160
5.8.2. Дослідження антиокислювальних властивостей екстрактів олій.....	161
5.8.3. Отримання жиророзчинного екстракту із листя шавлії.....	164
5.8.4. Вивчення антиоксидантної активності жиророзчинних екстрактів різних рослин. Вплив токоферолу на їхню ефективність.....	166
5.8.5. Способи підвищення термінів зберігання жирів та кондитерських виробів, що містять жири.....	170
Контрольні запитання.....	175

Розділ 6. Методи дослідження та контролювання модифікованих жирів.....	179
6.1. Визначення стандартних органолептичних, фізико-хімічних та показників безпеки.....	179
6.1.1. Визначення густини фракцій пальмової олії за допомогою пікнометрів.....	180
6.2. Визначення окремих компонентів складу і структури Ацилгліцеринів.....	182
6.2.1. Методика виконання вимірювань масової частки транс-ізомерів олеїнової кислоти.....	182
6.2.2. Дослідження ацилгліцеринового складу жирів.....	184
6.2.3. Визначення складу та структури ацилгліцеринів методом ферментативного гідролізу.....	188
6.2.4. Визначення вмісту окремих груп тринасичених (GS ³), двонасичених (GS ² U), мононасичених (GSU ²), і триненасичених (GU ³) триацилгліцеринів.....	190
6.3. Визначення показників для характеристики структурно-механічних властивостей модифікованих жирів.....	194
6.3.1. Методика визначення масової частки твердих триацилгліцеринів....	194

Перелік використаних джерел інформації_197

ДОДАТКИ_202