

Содержание

Введение	3
Глава 1. Роль масел и жиров в питании человека	5
1.1. Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании	10
1.2. Транс-изомеры жирных кислот и их влияние на здоровье человека	16
Глава 2. Извлечение растительных масел из масличного сырья	26
2.1. Строение олеосом.....	26
2.2. Традиционные методы извлечения растительных масел: достоинства и недостатки	28
2.3. Водная экстракция растительных масел	30
2.4. Применение биокатализаторов в процессах маслоизвлечения	31
2.5. Методы дестабилизации эмульсий	46
2.6. Извлечение масла в виде целостных олеосом	50
2.7. Разработка отечественных инновационных технологий биотехнологического извлечения растительных масел.....	52
2.7.1. Оптимизация значений pH и температуры процесса	54
2.7.2. Инновационная технология выделения масла из семян подсолнечника	57
2.7.3. Инновационная технология выделения масла из соевых бобов	64
Глава 3. Энзимная переэтерификация – современный метод модификации масел и жиров	70
3.1. Переэтерификация.....	72
3.2. Развитие энзимной переэтерификации.....	73
3.3. Сравнительный анализ химической и энзимной переэтерификации.....	75
3.4. Свойства переэтерифицированных масложировых смесей.....	80
3.5. Развитие метода энзимной переэтерификации в России	87
3.5.1. Исследование влияния энзимной переэтерификации на физико-химические показатели смеси растительных масел	88
3.5.2. Использование масложировых продуктов энзимной переэтерификации.....	92
Заключение	114
Список литературы	116