

**ПЕРЕЭТЕРИФИКАЦИЯ ЖИРОВ.****ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ**

Переэтерификация жиров и масел заключается в изменении их глицеридного состава путем перераспределения радикалов жирных кислот внутри и между молекулами глицеридов. Цель переэтерификации – направленное изменение консистенции, физических свойств, создание устойчивой кристаллической структуры жира или смеси жиров. В результате переэтерификации жиров достигается значительное улучшение их физико-химических показателей – снижается температура плавления, повышаются пластичность и однородность. Продукция, содержащая переэтерифицированные жиры, более устойчива к окислительной порче и длительное время не меняет свои структурно-механические характеристики при хранении [1]. Переэтерифицированные жиры используются для производства маргариновой продукции, заменителей молочного жира и др. [2]. Однако в литературе нет данных об их использовании в составе косметических кремов, поэтому данное направление представляет интерес для исследований.

Целью данной работы являлось изучение физико-химических показателей исходных жиров для последующей их переэтерификации. В качестве исходного сырья были выбраны масло подсолнечное рафинированное дезодорированное торговой марки «Олейна» (производитель ООО «Бунге СНГ») и жир свиной топленый (производитель ОАО «Брестский мясокомбинат»). Для масла подсолнечного были определены кислотное число, перекисное число и массовая доля влаги, для свиного жира – температура плавления, кислотное число, перекисное число и массовая доля влаги. Результаты приведены в таблице.

Таблица – Физико-химические показатели жирового сырья

Наименование показателя	Масло подсолнечное		Жир свиной топленый	
	образца	По ГОСТ 1129–93	образца	По ГОСТ 25292–82
Кислотное число, мг КОН/г	0,22	не более 0,3	0,76	не более 1,1
Перекисное число, ммоль $^{1/2}$ O/кг	3,6	не более 4,0	4,7	не нормируется
Массовая доля влаги, %	0,093	не более 0,10	0,23	не более 0,25
Температура плавления, °С	–	–	34	не нормируется

Исходя из полученных экспериментальных данных, можно сделать вывод, что масло подсолнечное рафинированное дезодорированное соответствует требованиям ГОСТ 1129–93 [3], а жир свиной топленый – требованиям ГОСТ 25292–82 [4], поэтому они могут быть использованы для получения переэтерифицированных жиров.

**ЛИТЕРАТУРА**

1. Рабинович, Л.М. Переэтерификация жиров для повышения качества и биологической ценности маргариновой продукции / Л.М. Рабинович // Масложировая промышленность. – 2002. – №1. – С.20-21.
2. О’Брайен, Р. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение / Р. О’Брайен; пер. с англ. В.Д. Широкова, Д.А. Бабейкина, Н.С. Селиванова, Н.В. Магды. – СПб.: Профессия, 2007. – 752 с.
3. Масло подсолнечное. Технические условия: ГОСТ 1129–93. – Введ. 01.01.1996. – М.: Изд-во стандартов, 1996. – 14 с.
4. Жиры животные топленые пищевые. Технические условия: ГОСТ 25292–82. – Введ. 01.01.1983. – М.: Изд-во стандартов, 1983. – 6 с.