

Оглавление

| | |
|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 4 |
| I. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР | 5 |
| 1.1. Жировые продукты в структуре питания современного человека | 5 |
| 1.2. Функциональные жировые продукты как сегмент рынка | 8 |
| 1.3. Жировые ингредиенты в составе маргаринов и спредов | 12 |
| 1.4. Заключение по литературному обзору | 14 |
| II. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ | 15 |
| 2.1. Цели и задачи исследования | 15 |
| 2.2. Характеристика объектов исследования | 15 |
| 2.3. Методы исследования..... | 17 |
| 2.3.1. Определение кислотности маргарина | 17 |
| 2.3.2. Определение кислотного числа жира в маргарине..... | 17 |
| 2.3.3. Определение перекисного числа жира в маргарине..... | 18 |
| 2.3.4. Определение температуры плавления | 18 |
| 2.3.5. Определение плавления в капилляре, открытом с двух концов | 18 |
| 2.3.6. Определение твердости | 19 |
| 2.3.7. Определение содержания влаги | 19 |
| 2.3.8. Микробиологический анализ..... | 20 |
| 2.3.9. Органолептическая оценка маргарина..... | 21 |
| 2.3.10. Методика дилатометрических исследований жира..... | 22 |
| 2.4. Результаты исследований и их анализ | 24 |
| 2.4.1. Исследование свойств говяжьего, свиного и костного жиров | 24 |
| 2.4.2. Жирнокислотный состав животных жиров | 25 |