

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
I. ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР.....	4
1.1. Сопутствующие жирам вещества в растительных маслах, их состав и свойства.....	4
1.2. Общая характеристика и химические свойства свободных жирных кислот.....	6
1.3. Классификация и общая характеристика фосфолипидов, их состав и структура.....	7
1.4. Фракционный состав гидратируемых и негидратируемых фосфолипидов растительных масел и их роль в процессах жиропереработки.....	13
1.5. Физические и химические свойства фосфолипидов.....	21
1.6. Заключение по литературному обзору.....	32
II. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ ЧАСТЬ	
2.1. Цели и задачи исследования.....	33
2.2. Характеристика объектов исследования.....	34
2.3. Методы анализа.....	36
2.4. Результаты исследований и их анализ.....	43
2.4.1. Подбор композиционного реагента для выведения сопутствующих веществ из растительных масел.....	43
2.4.2. Предлагаемый совмещенный процесс рафинации растительных масел.....	51
III. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ.....	54
3.1. Технологическая блок-схема рафинации масла.....	56
IV. ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ.....	57
4.1. Введение.....	57
4.2. Растительное масло – ценный доступный продукт.....	58
4.3. Требования к качеству и безопасности.....	59