

## Содержание

<b>Введение</b> .....	<b>3</b>
<b>Глава 1. Роль масел и жиров в питании человека</b> .....	<b>5</b>
1.1. Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании .....	10
1.2. Транс-изомеры жирных кислот и их влияние на здоровье человека .....	16
<b>Глава 2. Извлечение растительных масел из масличного сырья</b> .....	<b>26</b>
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
<b>Глава 3. Энзимная переэтерификация – современный метод модификации масел и жиров</b> .....	<b>70</b>
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
<b>Заключение</b> .....	<b>114</b>
<b>Список литературы</b> .....	<b>116</b>