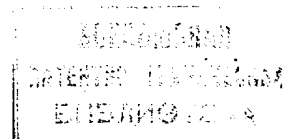




ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГНТ СССР

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ К ПАТЕНТУ



- 1
- (21) 3305049/30-13
(22) 18.06.81
(31) 354417
(32) 19.06.80
(33) СА
(46) 15.11.89. Бюл. № 42
(71) Стандарт Брэндз, Инкорпорейтед (US)
(72) Джон Ворд (СА)
(53) 664.3(088.8)
(56) Патент США № 3617308, кл. 99-118, 1971.

(54) СПОСОБ ПОЛУЧЕНИЯ ЖИРОВОЙ СМЕСИ
ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ЖИРОВ
(57) Изобретение относится к масло-
жировой промышленности и касается
производства пищевых жиров. Целью
изобретения является улучшение ка-

2

чества жировой смеси за счет сниже-
ния транс-изомеров. Это достигается
тем, что масло ядер бабассу, гидро-
рованное до иодного числа менее 2,
смешивают с гидророванным маслом,
имевшим до гидроирования иодное чис-
ло менее 60, причем их берут в со-
отношении 40 - 70 и 30 - 50 соот-
ветственно, проводят переэтерифи-
кацию до получения смеси, имеющей
SFI фактор от 36 до 54 % при
33,33°C, затем к полученному пере-
этерификату добавляют жидкое рас-
тительное масло, причем их берут в
количествах соответственно 5 - 20
и 80 - 95 мас.%. Получается жировая
смесь, которая может быть использо-
вана в производстве пищевых жиров
различной консистенции.

Изобретение относится к масло-
жировой промышленности и касается
производства пищевых жиров.

Целью изобретения является улуч-
шение качества жировой смеси за
счет снижения транс-изомеров.

Способ иллюстрируется следующи-
ми примерами.

П р и м е р 1. Масло ядер паль-
мы бабассу гидроируют до насыщения
при 300°F с использованием суспен-
зии, содержащей 0,2% никелевого ка-
лизатора, до иодного числа менее
2,0; аналогично гидроируют пальмовое
масло с иодным числом 60,0; гидро-
рованные масла фильтруют для удале-
ния никеля; полученные гидроиран-

ные масла смешивают в соотношении
50:50; смесь нагревают в присутствии
0,05% метилата натрия при перемеши-
вании 15 мин; проводят очистку пере-
этерифицированной смеси, SFI переэтери-
фицированной смеси составляет 54,0%
при 33,33°C. Затем эту смесь смеши-
вают с жидким растительным маслом
(подсолнечным) в соотношении, %: твердая
смесь 16; жидкое масло 84. Из полу-
ченной жировой смеси производят мар-
гарин или другие пищевые жиры.

П р и м е р 2. Осуществляют ана-
логично примеру 1. Соотношение 2 ма-
сел 55:45.

Согласно предлагаемому способу
используют масло ядер пальмы бабас-

су, что приводит к получению сырья, которое используется для изготовления пищевых жиров с различной консистенцией. Кроме того, необходимо использование масла, которое перед гидроированием имеет иодное число менее 60, и масла, которое после гидроирования имеет иодное число менее 2, соотношение для первого должно быть 40 - 70, а для второго 30 - 50. Эти условия необходимы для того, чтобы провести перэтерификацию для получения смеси с SFI-фактором 36 - 54% при 33,33°C. В качестве жидкого растительного масла могут быть использованы рапсовое, хлопковое, соевое, подсолнечное, кукурузное масла.

Если гидроирование проводить не до получения иодного числа менее 2, продукт перэтерификации не может обеспечить получение съедобного жира. Соотношение перэтерифицированной смеси и жидкого растительного масла должна составлять 5 - 20 мас.% и 80 - 95 мас.% соответственно, любое отклонение от этого соотношения не будет обеспечивать получение съедобного жирового продукта с высоким содержанием полиненасыщенных кислот.

Применение предлагаемого способа позволяет получить жировую смесь, которая может быть использована в производстве маргаринов, пищевых жиров для получения теста, смесей с кормовыми продуктами.

По сравнению с известным способом получения жировой смеси предлагаемый способ позволяет получить жировую смесь с низким содержанием транс-изомеров, что обеспечивает получение пищевых жиров различной консистенции с высокими органолептическими и физико-химическими свойствами.

Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

Способ получения жировой смеси для производства пищевых жиров, включающий смешивание двух гидроированных до насыщения масел, одно из которых является пальмоядровым маслом, случайную перэтерификацию и последующее перемешивание перэтерифицированной смеси с жидким растительным маслом, о т л и ч а ю щ и й с я т е м , ч т о , с ц е л ь ю у л у ч ш е н и я к а ч е с т в а ж и р о в о й с м е с и з а с ч е т с н и ж е н и я т р а н с - и з о м е р о в , и з п а л ь м о - я д р о в ы х м а с е л и с п о л ь з у ю т м а с л о я д е р б а б а с с у , г и д р и р о в а н н о е д о и о д н о г о ч и с л а м е н е е 2 , а в к а ч е с т в е в т о р о г о г и д р и р о в а н н о г о м а с л а - м а с л о , и м е в ш е е п е р е д г и д р и р о в а н и е м и о д н о е ч и с л о м е н е е 6 0 , п р и с м е ш и в а н и и с о о т н о ш е н и е v ы б и р а ю т д л я п е р в о г о м а с л а 4 0 . . . 7 0 , д л я п и щ е в о г о в т о р о г о м а с л а 3 0 . . . 5 0 , п р и э т о м п е р э т е р и ф и к а ц и ю в е д у т д о п о л у ч е н и я с м е с и , и м е ю щ е й SFI-фактор 36...54% при 33,33°C, а при перемешивании последней с жидким растительным маслом их берут в количествах соответственно 5...20 и 80...95 мас.%.

Редактор Л. Веселовская

Составитель Е. Буданцева

Техред Л. Сердюкова Корректор М. Максимишинец

Заказ 6985/59

Тираж 525

Подписное

ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., д. 4/5

Производственно-издательский комбинат "Патент", г. Ужгород, ул. Гагарина, 101