

Міністерство освіти і науки України  
24-та секція за фаховим напрямком  
«Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології»  
Наукової ради Міністерства освіти і науки України  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

**"Наукові проблеми харчових технологій та промислової  
біотехнології в контексті Євроінтеграції"**

*Присвячена 40-вій річниці створення  
Проблемної науково-дослідної лабораторії НУХТ*

**ПРОГРАМА ТА ТЕЗИ МАТЕРІАЛІВ**

*7-8 листопада 2017 р.*

**КИЇВ НУХТ 2017**

### 3. ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ВОВНЯНОГО ЖИРУ

**М.І. Осейко, Т.І. Романовська, О.С. Ярмоліцька**

*Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна*

Вовняний жир отримують під час очищення вовни для легкої промисловості. Очищення вовни проводять в основному миттям у водних розчинах мийних засобів, а також шляхом обробки вовни екстрагентами. Найпоширенішим нині є спосіб очищення вовни у мийних розчинах, що обумовлено технологічними схемами заводів з первинної обробки вовни (ПОВ) [3, 4]. Кожний спосіб очищення вовни має свої особливості, які безпосередньо впливають і на якість вовни і на якість та безпечність вовняного жиру. Так наявність води у середовищі обробки вовни супроводжується гідратацією і вовняного жиру, можливості його гідролізу [2]. Наявність мийних розчинів зумовлює потрапляння мийних засобів у вовняний жир, та утруднює подальшу обробку жиру. Використання екстрагентів для очищення вовни також спричиняє неможливість абсолютного вилучення його з отриманого жиру та вимагає необхідність рафінування жиру у подальшому [1].

Проведено дослідження впливу способів вилучення жиру на його фізико-хімічні властивості: температура плавлення, показник заломлення, вміст вологи, кислотне та пероксидне числа, а також залишковий вміст жиру на очищеній вовні. Встановлено, що спосіб отримання жиру визначає якісні показники жиру. Жир, отриманий з відпрацьованих мийних розчинів, має вище у два рази кислотне число, порівняно з вовняним жиром, отриманим екстракційним способом очищення вовни. Крім того, жир, отриманий з відпрацьованої мийної води, має специфічний запах поту.

Отже, спосіб отримання вовняного жиру визначає його фізико-хімічні показники якості та вимагає подальшого його рафінування за будь-якого способу отримання.

#### **Література**

1. Патент України на корисну модель 21880, МПК (2006) D06L 1/00. Спосіб очищення вовни / Норкіна О.М.– Оpubл. 10.04.2007, Бюл. № 4.
2. Патент України на корисну модель 48930 U, МПК (2009) D01C 3/00. Спосіб очищення овечої вовни / Зубенко О.О., Цуркін В.М., Вовченко О.І., Малюшевська А.П. (Ін-т імпульсних процесів і технологій НАНУ).– Оpubл. 12.04.2010, Бюл. № 7.
3. Патент України на корисну модель № 105866 U. МПК (2016.01) G01N 30/06, C11B 11/00, B01D 15/42. Спосіб хроматографічного визначення воскоподібних речовин / М.І. Осейко, І.В. Левчук, В.А. Кіщенко, Т.І. Романовська; Власник: Нац. ун-т харчових технологій.– Оpubл. 11.04.2016, Бюл. № 7.– 3 с.
4. Патент України на корисну модель № 105905 U. МПК (2016.01) D01B 3/00, D01G 9/00. Спосіб замочування овечої вовни / М.І. Осейко, Т.І. Романовська, І.В. Левчук, В.А. Кіщенко; Власник: Нац. ун-т харчових технологій.– Оpubл. 11.04.2016, Бюл. № 7.– 2 с.