

21-1391

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Е.А. Дубинец, Е.Е. Иванова

**РЫБНЫЙ ЖИР.  
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ.  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА. БАДЫ**

21-01391



Краснодар

Министерство науки и высшего образования  
Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего  
образования «Кубанский государственный  
технологический университет»

Е. А. Дубинец, Е. Е. Иванова

**РЫБНЫЙ ЖИР.  
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ.  
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА. БАДЫ**

Краснодар  
2021

УДК 665.213.9

ББК 36.948

Д 79

**Рецензенты:**

**Г. И. Касьянов** – заслуженный изобретатель РФ, д-р техн. наук, проф. кафедры технологии продуктов питания животного происхождения ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»

**М. Е. Цыбизова** – д-р техн. наук, проф. кафедры технологии товаров и товароведения ФГБОУ ВО «Астраханский государственный технический университет»

Д 79 **Е. А. Дубинец**

Рыбный жир. Пищевая ценность. Технология производства. БАДы: монография/ Е. А. Дубинец, Е. Е. Иванова - Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021.-180 с.

ISBN 978-5-8333-1002-1

Отражены результаты работы авторов в области технологии производства рыбного жира. Описаны процессы, происходящие в жирах при производстве и хранении, а также современные способы торможения окислительной порчи жиров в том числе и способы стабилизации жира из печени черноморской акулы-катрана. Представлены рецептуры и технология производства рыбного жира из печени акулы- катрана и БАД на его основе.

Монография предназначена для научных и инженерно-технических работников пищевой промышленности. Может быть полезна для студентов вузов, обучающихся по соответствующему профилю.

**УДК 665.213.9**

**ББК 36.948**

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2021

ISBN 978-5-8333-1002-1

© Дубинец Е.А., Иванова Е.Е., 2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	6
1 Пищевая ценность и значение рыбного жира в питании населения .....	10
1.1 Пищевая ценность и физиологическая значимость рыбного жира.....	10
1.2 Особенности липидов рыбы .....	17
1.3 Характеристика азово-черноморских промысловых рыб и объектов аквакультуры как жирового сырья.....	24
2 Повышение качества и безопасности пищевых рыбных жиров.....	46
2.1 Характеристика процессов, происходящих в жирах при производстве и хранении .....	47
2.2 Характеристика современных способов торможения окислительной порчи жиров.....	58
2.3 Разработка способов стабилизации жира из печени акулы-катрана .....	65
3 Технология производства рыбного жира.....	78
3.1 Влияние способов извлечения рыбного жира на его потребительские свойства .....	78
3.2 Совершенствование технологии извлечения рыбного жира из печени черноморской акулы – катрана .....	88
3.3 Повышение биологической эффективности жира из печени черноморской акулы-катрана.....	94
4 Технология производства БАД на основе рыбного жира .....	122
4.1 Подбор и характеристика компонентов биологически активных добавок.....	124
4.2 Разработка рецептур биологически активных добавок.....	134

4.3	Разработка технологии производства биологически активных добавок.....	141
5	Оценка потребительских свойств и показателей безопасности БАД на основе жира из печени акулы – катрана.....	146
	Заключение .....	160
	Список использованной литературы.....	163