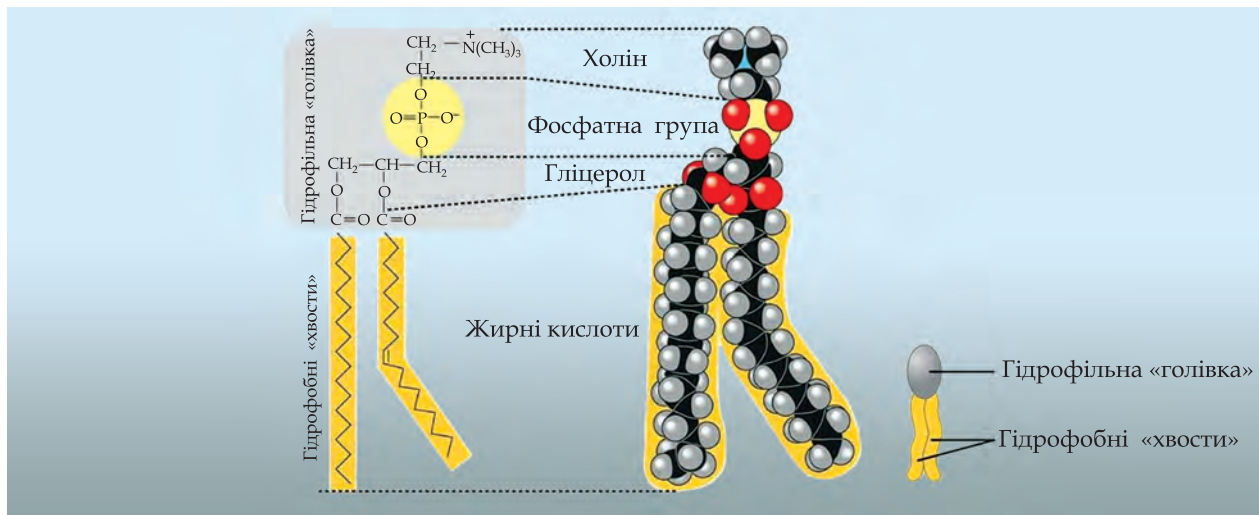


ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ СУХОГО ЗНЕЖИРЕНОГО ЛЕЦИТИНУ ТА НЕЗАМІННИХ ФОСФОЛІПІДІВ З ОЛІЇ НАСІННЯ СОНЯШНИКУ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ТА ФАРМАЦЕВТИЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ



Структура фосфоліпідів лецитину

Призначення

Для отримання лецитину — харчової добавки (емульгатора, стабілізатора), що застосовується у молочній, хлібобулочній, кондитерській та косметичній промисловості, як добавка до кормів для тварин і риби. Очищений фосфатидилхолін (один із компонентів лецитину) — фосфоліпід, який використовують як транспортний засіб у системах доставки лікарських препаратів в організмі

Характеристики

Отриманий за допомогою розробленої технології лецитин — порошкоподібна маса без сторонніх включень, смаку та запаху, має колір від жовто-сірого до жовто-коричневого.

Масова частка вологи, %	≤0,4
Масова частка олії, %	≤0,8
Пероксидне число $\frac{1}{2}O_2$, ммоль/кг	≤1,5
Кислотне число, мг КОН/г	≤15

Переваги

Розроблена технологія отримання сухого знежиреного лецитину з олії насіння соняшнику є унікальною, дає змогу отримувати до 30 т продукту на місяць і орієнтована на експорт

Рівень готовності розробки. Пропозиції до комерціалізації

IRL8, TRL9
Промислове виробництво сухого знежиреного лецитину соняшнику

Охорона інтелектуальної власності

IPR3

Контактна інформація

Шульга Сергій Михайлович, ДУ «Інститут харчової біотехнології та геноміки НАН України», +38 067 440 05 31, e-mail: Shulga5@i.ua