

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни

«Методи розділення та ідентифікації сполук – 1»

напряму підготовки 051301 Хімічна технологія

на тему:

**«МЕТОДИ ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ЕМУЛЬГАТОРІВ У ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТАХ І КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБАХ»**

Студентки 3 курсу, групи ХД- 31

Слободянюк Оксани Дмитрівни

Керівник ст. вик. Васькевич Алла Іржівна

Реферат

Дана курсова робота присвячена основним фізико-хімічним методам визначення якісного і кількісного вмісту емульгаторів в харчових продуктах та косметичних засобах. Розглянуто такі хроматографічні методи як: газова хроматографія, високоефективна рідинна хроматографія, надкритична флюїдна хроматографія та площинна хроматографія. Також розглянуті оптичні методи аналізу емульгуючи речовин.

Курсова робота складається з вступу, основної частини, висновків, з загальною кількістю 28 сторінок. У роботі наведені 7 рисунків, 5 таблиць, 13 літературних посилань.

Ключові слова: емульгатори, моногліцериди, аналіз, хроматографія, оптичні методи.