

*Лекція 18. Лецитин. Сировина для отримання лецитину. Пектини.
Класифікація контамінантів-забруднювачів та їх токсиколого -гігієнічна
характеристика*

Ознайомилися з такою речовиною, як лецитин – це жироподібна органічна речовина, яка представляє собою комплекс фосфоліпідів. Розглянули сировину для отримання лецитину: соєвий лецитин виробляють з очищеного соєвого масла при низькотемпературної обробці. До складу соєвого лецитину входять масло, фосфоліпиди, вітаміни: А, Е, та ін. Використовується в харчовій промисловості як емульгатор. Соняшниковий лецитин отримують шляхом екстракції з соняшnikової олії. Соняшnikове лецитини відрізняються від соєвих лецитинів в першу чергу складом і вмістом жирних кислот, які у кожної з олійних культур різні. Вивчили контамінанти-забруднювачі. Також проаналізували ступінь токсикологічного впливу контамінантів-забруднювачів на живий організм, визначається специфічністю їх біогеохімічних властивостей: комплексоутворюючою здатністю, рухливістю, біохімічною активністю, мінеральної та органічної формами поширення, ефективністю накопичення, схильністю до біоконцентрування і біоакумулювання, ефективністю накопичення.