

АНАЛИЗ УГЛЕВОДОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

Работу выполнила
студентка 111 группы

Ерохина Юлия

Дата: 28.04.18



Задачи

-выявление фальсификации (в продукте содержатся/не содержатся регламентированные производителем в углеводы в заявленном количестве)

-обеспечения отсутствия лактозы в продукте, если он заявлен, как «не содержащий лактозу»



Классификация Углеводов

Моносахариды:

- глюкоза
- фруктоза

Дисахариды:

- сахароза
- лактоза

Олигосахариды:

- фруктаны
- нистоза
- кестоза

Полисахариды:

- крахмал
- пектин
- гликоген
- ХИТИН
- целлюлоза



Углеводы

Легко усваиваемые
(моно-, большая часть
дисахаридов)

неперевариваемые (сложные
углеводы, оставшаяся часть
дисахаров)





Врождённое заболевание
непереносимости
дисахарида лактозы
недостаточности встречается
лишь у 5-9% младенцев
планеты и бывает, если
ребёнок родился
недоношенным,
в случае генетической
предрасположенности к
лактазной недостаточности

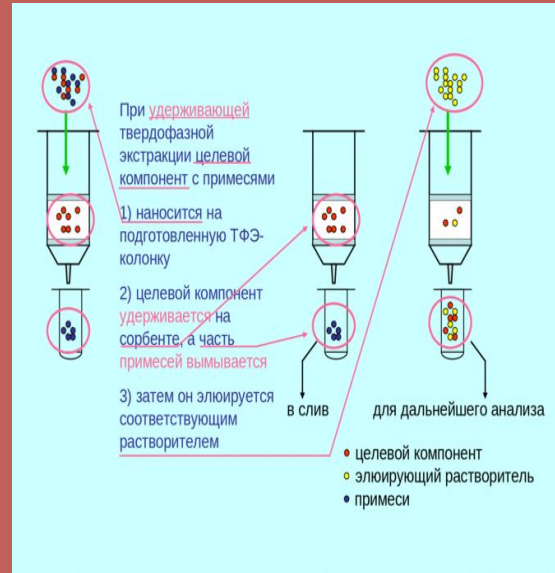








жидко-жидкостная
экстракция



твёрдо - фазная
экстракция



сверхкритическая
флюидная экстракция



LI/OIG/O

Берегите себя!



Спасибо за внимание!

