**Александров О.В., Цихановська І.В.** УІПА, м. Харків

**ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСІВ ОКИСНЮВАЛЬНИХ ТА ТЕРМІЧНИХ ПЕРЕТВОРЕННЬ В СИСТЕМІ: ОЛІЯ – ЛІПІДО – МАГНЕТИТОВА СУСПЕНЗІЯ (частина 1)**

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** На сьогоднішній день дуже важливим є дослідження якості продуктів харчування, у тому числі, рослинних олій та харчової продукції на їх основі. Для цієї мети використовуються різні фізико-хімічні методи. Дослідження, представлені в статті, стосуються харчових виробництв. Продукти окиснення жирів як твердих, так і рідких – олій, по-перше, суттєво погіршують органолептичні властивості і жирів, і продуктів на їх основі, по-друге, значно знижують фізіологічну цінність (за рахунок окиснення ненасичених жирних кислот, а також супутніх речовин – токоферолів, каротиноїдів). Крім того, продукти окиснення негативно впливають на організм людини, що є небезпечним для здоров'я. В результаті численних досліджень встановлено, що продукти окиснення жирів мають високу хімічну активність. Вони легко засвоюються організмом. Дія на організм продуктів окиснення є згубною: вони затримують процес росту молодого організму та сприяють розвитку злоякісних пухлин і інших захворюваннь[1-3].

Головною проблемою при зберіганні та використанні олій є їх окиснення і, особливо, процеси термоокиснення, циклізації і термополімеризації, що протікають при використанні олій в умовах підвищених температур, наприклад, при жарінні навіть при низьких концентраціях кисню [4].

Таким чином, гальмування окислювальних та термічних перетворень олій та жирів має велике значення для життєдіяльності людини та і в цілому народно-господарське значення.

**Література**

1.Скурихин И.М. Всё о пище с точки зрения химика [Текст]. – М.: Высш.шк. – 1991. – С. 33-40.

2. Заридзе Д.Г. Канцерогенез[Текст] – М.: Медицина. – 2014. – 574 с.

3. СанПиН 1.2.2353-08. "Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы".

4. Нагорнов С.А. Техника и технологии производства и переработки растительных масел: Учебное пособие[Текст]. – Тамбов: Издательство ТГТУ,  – 2010. – 96с.