

Seminaras

„RIEBALŲ KOKYBĖS TYRIMAI“

Riebalai plačiai naudojami maisto gamyboje dėl savo mitybinės vertės, tekstūros ir juslinių savybių. Jie yra vieni iš pagrindinių ingredientų tokiuose maisto produktuose kaip ledai, dešros, kepiniai, konditerijos gaminiai ir kt. Riebalai yra ląstelių membranų struktūrinis komponentas, energijos šaltinis, jie būtini hormonų gamybai, optimaliai smegenų veiklai, svarbūs pasisavinant tirpius vitaminus, antioksidantus. Pagal kilmę riebalai gali būti gyvūniniai ir augaliniai.

Seminaro dalyviai bus supažindinami su laboratorijoje esančia riebalų kokybinei analizei atlikti reikalinga augalinio aliejaus išgavimo iš sėklų spaudžiant šaltu ir ekstrakcijos būdais, rūgštingumo, peroksidų ir jodo skaičių, riebalų rūgščių sudėties nustatymo ir kt. įranga.