

# 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



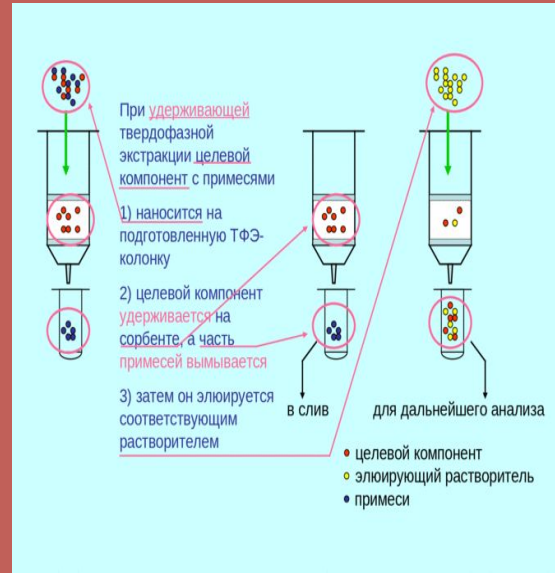


# Лактатная кислотность





жидко-жидкостная  
экстракция



твёрдо -фазная  
экстракция



сверхкритическая  
флюидная экстракция





LI/OIG/O

# Берегите себя!



Спасибо за внимание!

