**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

**на выполнение НИОТР в рамках ОНТП «Пищевые технологии»**

***Задачи:***

1. апробация установленных в стандартах ISO методов определения глицидиловых эфиров жирных кислот в растительных маслах, в том числе в пальмовом масле и его фракциях;
2. исследование содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в отечественных и импортируемых в республику растительных маслах, в т.ч. в пальмовом масле и его фракциях;
3. изучение влияния технологических операций и режимов переработки растительных масел на накопление в них глицидиловых эфиров жирных кислот и других потенциально опасных соединений;
4. определение технологических приемов, обеспечивающих минимизацию образования в растительных маслах (включая пальмовое масло и его фракции) и готовой масложировой продукции вредных для здоровья человека веществ (глицидиловых эфиров жирных кислот и др.), с разработкой соответствующих рекомендаций по ведению технологических процессов;
5. разработка (актуализация) рецептур и (или) технологических режимов производства масложировой продукции с использованием пальмового масла и его фракций, соответствующих требованиям безопасности по содержанию глицидиловых эфиров жирных кислот.
6. исследования продукции, изготовленной по новым (актуализированным) рецептурам (технологиям).