



Хромато-масс-спектрометрическая идентификация качества горчичного масла

Владимирский П.В., Ливинская С.А.

Московский государственный университет пищевых производств

Паронян В.Х.

Московский государственный университет технологий и управления

Аннотация

В масложировой отрасли распространена фальсификация состава и качества растительных масел. Действующими в РФ санитарными нормами не ограничивается присутствие в маслах вторичных продуктов окисления, в то время как в мировой практике этот показатель относится к основному. Разработана и апробирована методика хромато-масс-спектрометрической идентификации и экспертизы качества горчичного масла.
