

Бесплатно.

МИНИСТЕРСТВО ВЫШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РСФСР

МОСКОВСКИЙ ОРДЕНА ТРУДОВОГО КРАСНОГО ЗНАМЕНИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

На правах рукописи

СТАВРОВ СТЕПАН НИКОЛАЕВИЧ

УДК:547.458.7:668.393.51:664.856 (043.3)

ВЛИЯНИЕ ПРИРОДЫ КАТИОНОВ, СОДЕРЖАЩИХСЯ В АГАРОИДЕ, ФУРЦЕЛ-
ЛАРАНЕ И АГАРЕ, И РАЗЛИЧНЫХ ДОБАВОК НА СВОЙСТВА ЭТИХ СТУД-
НЕОБРАЗОВАТЕЛЕЙ И ТЕХНОЛОГИЮ ИХ ПРОИЗВОДСТВА И ПРИМЕНЕНИЯ

05.18.05 - Технология сахара и сахаристых веществ

02.00.06 - Химия высокомолекулярных соединений

Автореферат
диссертации на соискание ученой степени
доктора технических наук

Москва - 1987

Работа выполнена на кафедре физической химии Кишиневского ордена Трудового Красного Знамени государственного университета имени В.И.Ленина.

Официальные оппоненты:

1. Доктор технических наук, профессор А.Б.Лукьяннов
2. Доктор технических наук, профессор В.С.Баранов
3. Доктор химических наук А.И.Усов

Ведущая организация:

Всесоюзный научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии (ВНИРО), г.Москва.

16 июня

Защита состоится "24" ~~июня~~ 1988 года на заседании специализированного совета №63.51.02 при Московском ордене Трудового Красного Знамени технологическом институте пищевой промышленности по адресу: 125080, Москва А-80, Волоколамское шоссе, дом № II.

С диссертацией

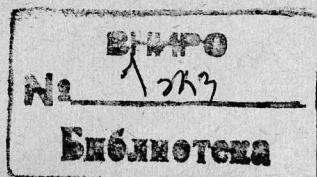
Автореферат

Ученый
специализир

Актуальность проблемы. Современная теория структурообразования в растворах студнеобразователей из красных морских водорослей в основном раскрывает ту органическую связь, которая имеется между этим явлением и химической структурой сульфатированных полисахаридов, хотя это и делается ею только на основании некоторых особенностей строения их молекул - спиралевидной формы и нерегулярности построения цепей. В соответствии с этой теорией роль функциональных групп - остатков серной, пировиноградной и уроновых кислот, а также О-метильных, содержащихся в рассматриваемых полисахаридах, сводится лишь к изменению направления гликозидной связи в молекулах этих студнеобразователей, создавая таким образом необходимые условия для образования керкаса студня. Она не устанавливает ту роль, которую выполняет в процессе студнеобразования заряд молекул, определяемый, главным образом, как количеством содержащихся в полисахаридах сульфатных групп, так и природой катионов металлов, нейтрализующих эти группы, и не выясняет влияние этого заряда на студнеобразующие их свойства. Полностью игнорирует она также и роль среды - воды, в этом процессе. Тем не менее и заряд и способность к гидратации молекул полисахаридов является также следствием их строения.

С точки зрения этой теории непонятно и то влияние, которое оказывают на механизм образования структуры в растворах сульфатированных полисахаридов фракционный их состав, а также различные по природе ингредиенты - сахар, соли, кислоты и др., добавляемые к их растворам при практическом применении. Вместе с тем выявление этого влияния могло бы способствовать решению ряда практических вопросов, связанных с усовершенствованием различных производств, в которых они используются.

Современная теория студнеобразования сульфатированных полисахаридов, в силу указанных выше причин, лишь в отдельных, частных случаях дает возможность разрабатывать новые пути усовершенствования технологии их производства. Тем не менее, как хорошо известно, технологические процессы экстрагирования этих студнеобразователей очень продолжительны, энергоемки и не позволяют получить их с достаточно высоким выходом и хорошими физико-химическими показателями. Так, ничем не оправдывается тот факт, что фурцелларен у нас в стране получают в настоящее время



лишь с выходом 17-18% и что он из-за наличия в нем примеси карбоната кальция не может быть использован в качестве самостоятельного студнеобразователя. Не менее сложна и технология выработки агара. Особенно длителен и трудоемок этап его экстракции. Этими же недостатками обладает и технология получения агарида до того, как в производство был внедрен предлагаемый автором метод.

Создавшееся в нашей стране положение - несоответствие между производством студнеобразователей из красных морских водорослей и потребностью в них, никак нельзя оправдывать, как известно, отсутствием сырья для их выработки. Нельзя объяснить это положение и лишь тем, что в стране не имеется достаточного количества современных заводов, производящих их.

Для увеличения выработки таких студнеобразователей необходимо прежде всего усовершенствовать технологию их производства. Причем это совершенствование должно преследовать как интенсификацию технологических процессов, так и улучшение качества продуктов. На это нацеливают нас решения КПСС за последние годы. Эта проблема приобретает особое значение именно теперь, когда весь советский народ включился в процесс перестройки во всех областях деятельности каждого из нас. Другой путь частичного удовлетворения спроса на рассматриваемые студнеобразователи - это усовершенствование производств, использующих их. Достижение при этом сокращения расхода того или другого студнеобразователя равносильно приросту его производства. В работе используются оба пути.

Цели работы.

1. Установление влияния содержания в агаридае, фурцелларане и агере сульфатных групп и различных по природе катионов металлов, нейтрализующих эти группы, их фракционного состава и молекулярной массы, а также различных добавок на их физико-химические свойства.

2. Выяснение механизма структурообразования в растворах рассматриваемых студнеобразователей и влияния на этот механизм различных факторов.

3. Рассмотрение способов, позволяющих уменьшить расход агарида и фурцелларана в производстве желейного мармелада.

4. Разработка способов производства агарида, фурцелларана и агара из соответствующих водорослей.

5. Установление возможности использования шаровидной филлофоры, произрастающей в водах Черного моря, в качестве сырья для производства студнеобразователя.

Научная новизна. Развито новое и актуальное научное направление в теории студнеобразования сульфатированных полисахаридов, устанавливающее роль содержания в них сульфатных групп и катионов металлов, а также природы последних в этом явлении. На основании теоретических представлений, выдвинутых в работе, разработана и внедрена в производство новая технология получения агарида и предложен ряд способов уменьшения расхода этого студнеобразователя и фурцелларана при приготовлении на их основе желейного мармелада, один из которых также внедрен в производство. Доказывается, что предложенная технология выработки агарида применима также к экстрагированию фурцелларана и агара из соответствующих водорослей и студнеобразователя из шаровидной филлофоры.

- Агриод, фурцелларан и агар, как и соответствующие водоросли, из которых они производятся, являются природными катионнообменниками. Солевые формы агарида, гидролизующиеся в воде, не обладают студнеобразующими свойствами. Н-формы полисахаридов - это сравнительно сильные и весьма неустойчивые высокомолекулярные кислоты.

- Исследованные студнеобразователи разделяются по заряду каждый в отдельности на две основные фракции, отличающиеся по содержанию 3,6-эндогалактозы и сульфатных групп. Фракции агарида отличаются также и местом присоединения сульфатных групп к остаткам галактопираноз. Приводятся структурные формулы молекул этих фракций.

- Агриод и фурцелларан образуют в зависимости от их концентрации в растворе студни трех типов: с молекулярной и надмолекулярной структурой и структурой, образование которой сопровождается самовысаливанием студнеобразователей. Критические концентрации перехода одной структуры в другую зависят от природы катионов, нейтрализующих сульфатные группы, и содержания последних в полисахаридах, а также от концентрации в студнях

сахара, электролитов и других добавок. Средняя энергия единичного узла связи студневой сетки в студнях с молекулярной структурой не зависит от перечисленных факторов и равна энергии водородной связи, а в студнях с надмолекулярной структурой она от них зависит и по величине немногим больше энергии водородной связи.

- По способности экранировать заряд молекул в водном растворе и растворе, содержащем 60% сахара, исследованные катионы металлов в случае агароида располагаются в ряд: $\text{Ba}^+ > \text{Sr}^+ > \text{Ca}^+ > \text{Cs}^+ > \text{Rb}^+ > \text{K}^+ > \text{Na}^+ > \text{Li}^+$, а в случае фурцелларана - в ряд, отличающийся от приведенного тем, что Cs^+ стоит раньше Ca^+ . Установлена зависимость между степенью экранирования соответствующими катионами заряда молекул солевых форм этих студнеобразователей и их физико-химическими свойствами. Катионные формы агара вследствие малого содержания в них сульфатных групп практически не отличаются по свойствам.

- Влияние различных по природе добавок на свойства растворов студней сульфатированных полисахаридов определяется оказываемым ими действием на соотношение установленных при этом сил взаимодействия между их молекулами - молекулярного притяжения, осуществляющегося при помощи водородных связей, и отталкивания, определяемого в конечном счете величиной заряда молекул.

- Наблюдаемая на опыте инверсия ряда расположения катионных форм агароида по прочности и температуре плавления их водных студней с ростом концентрации в растворе, а также прохождение при определенных концентрациях прочности водных студней и студней, содержащих сахар, через максимум в зависимости от состава в двойных системах, составленных из различных солевых форм агароида и фурцелларана, являются результатом содержания в студнях надмолекулярных структур. Первое из обнаруженных явлений происходит за счет усложнения структур надмолекулярных образований с ростом концентрации солевых форм агароида в растворе, приводящего к разрыхлению студней, а второе - за счет гомогенизации структуры студней одной формы полисахаридов, образующей при данной концентрации студни с более развитой надмолекулярной структурой, другой их формой, образующей при той же концентрации студни с молекулярной или с менее развитой надмолекулярной структурой.

- Современная теория студнеобразования сульфатированных полисахаридов дополняется той ролью, которую выполняют в этом процессе содержащиеся в них сульфатные группы и катионы металлов. Элементы структуры их макромолекул - спиралевидная форма и нерегулярность строения цепей, обуславливает образование каркаса студня, а наличие в них сульфатных групп и катионов металлов - его стабилизацию. Изменение направления гликозидной связи в молекулах сульфатированных полисахаридов определяется не только наличием вдоль их цепей производных галактозы, содержащих эфирино связанные остатки серной кислоты, сколько величиной заряда, обусловленного ионизацией этих остатков.

На защиту выносятся следующие результаты и положения:

1. Экспериментальное исследование и теоретическая интерпретация механизма образования структуры в растворах агароида, фурцелларана и агара и влияние на этот механизм таких факторов, как химическое строение, молекулярная масса и фракционный состав полисахаридов, содержание сульфатных групп, природа и количественное соотношение содержащихся в них катионов металлов, концентрация, наличие в растворах различных по природе добавок.

2. Интерпретация существования в зависимости от концентрации студнеобразователей в растворе трех типов студней: с молекулярной и надмолекулярной структурой и структурой, образование которой сопровождается самовысыпанием полисахаридов из раствора.

3. Интерпретация явления прохождения через максимум зависимости прочности студней от состава в двойных системах, составленных из различных катионных форм агароида и фурцелларана, а также обращения в сравнении с разбавленными водными студнями ряда распределения катионных форм агароида по прочности и температуре плавления студней с ростом их концентрации в растворе и введения в последний сахара.

4. Способы производства желейного мармелада.

5. Кислотный метод экстрагирования агароида, фурцелларана и агара из соответствующих водорослей и студнеобразователя из шаровидной филлофоры.

6. Способ выделения агароида в сухом состоянии из экстрак-

тов путем осаждения его изопропиловым спиртом.

7. Предложения о выработке агороида, фурцелларана и студнеобразователя из шаровидной филлофоры в определенных солевых формах.

Практическая значимость результатов исследования заключается в следующем:

а) с целью уменьшения расхода агороида и фурцелларана в производстве желейного мармелада предлагается:

1. В желейную массу, приготовленную на агороиде, вводить 0,25-0,35% хлорида натрия. Способ внедрен в производство.

2. Замачивание агороида проводить в 1% водном растворе хлорида натрия и в желейную массу вводить 0,2% этой же соли.

3. В желейную массу, приготовленную на фурцелларане, вводить 0,15-0,17% хлорида калия.

4. В производстве мармелада на фурцелларане заменить лактат натрия его смесью с лактатом калия в соотношении 1:1.

5. В качестве студнеобразователя использовать смесь агороида и фурцелларана в соотношении 40:60 - 45:55. Агороид замачивают в 1% растворе хлорида калия, а фурцелларан - в воде.

Способы позволяют снизить расход студнеобразователей на 15-35%.

6. Производить агороид в натриевой или натриево-кальциевой форме, а фурцелларан - в калиевой или калиево-кальциевой форме;

б) с целью совершенствования технологии производства агороида, фурцелларана и агара предлагается:

1. Производить эти студнеобразователи по кислотному методу. В случае получения агороида способ внедрен в производство.

2. При использовании свежедобытой филлофоры в качестве сырья для производства агороида подвергать ее предэкстракции при температуре 65-75°C.

3. Выделять агороид в сухом состоянии путем осаждения его из экстракта изопропиловым спиртом.

4. Выделять фурцелларан в сухом состоянии методом замораживания-таяния нитей его студней, полученных при введении экстракта тонкой струй в 1% водный раствор хлорида калия;

в) использовать шаровидную филлофору в качестве сырья для производства кислотным методом студнеобразователя типа агороида, главным образом, в калиевой форме.

Апробация работы. Результаты исследования были доложены на ежегодных научных конференциях профессорско-преподавательского состава Кишиневского госуниверситета (с 1967 по 1986 год), на VIII Менделеевском съезде по общей и прикладной химии (Москва, 1959) и Республиканской научной конференции по электронной микроскопии "Актуальные вопросы электронно-микроскопических исследований в Молдавии" (Кишинев, 1977).

Отдельные исследования вошли в монографию "Переработка морских водорослей и других промысловых водных растений" (Кизеветтер И.В., Грюнер В.С., Евтушенко В.А.), изд-во "Пищевая промышленность", М., 1967.

По результатам исследования получены 8 авторских свидетельств. Предложенные автором способы производства агороида и уменьшения расхода этого студнеобразователя путем введения в желейную массу 0,25-0,35% хлорида натрия внедрены в производство.

Объем диссертации. Диссертация состоит из введения, литературной части (глава I), теоретико-экспериментальной части (главы 2-5), списка литературы и приложения. Общий объем составляет 355 страниц машинописного текста, включая 196 рисунков, 48 таблиц и 4 рецептуры. По теме диссертации опубликованы 72 работы, в том числе 4 обзорных статьи и 8 авторских свидетельств. В приложении включены акты о внедрении и справки об экономии от внедрения, список опубликованных автором работ.

Глава I. Сульфатированные полисахариды красных морских водорослей

Обсуждаются литературные данные по химическому составу, строению и физико-химическим свойствам сульфатированных полисахаридов, а также технология их производства. Особое внимание уделяется вопросам структурообразования в растворах этих полисахаридов. Вкратце перечисляются основные отрасли народного хозяйства, в которых они применяются.

Глава II. Объекты и методы исследования
Приводится физико-химическая характеристика промышленных

образцов агроида, фурцелларана и агара и их катионных форм, содержащих один из следующих ионов: Li^+ , Na^+ , K^+ , Ca^{++} , Ba^{++} , Mg^{++} , Pb^{++} , Ni^{++} , Co^{++} , Zn^{++} , Cu^{++} , Al^{+++} и Fe^{+++} . Описываются методы фракционирования агроида и получения катионных форм рассматриваемых студнеобразователей и водорослей, из которых они производятся, а также методы исследования самих полисахаридов и их растворов и студней. Описываются способы экстрагирования студнеобразователей из соответствующих водорослей.

Агроид, фурцелларэн и агар взяты в качестве объектов исследования не только лишь потому, что они производятся у нас в стране и изучение их физико-химических свойств должно было привести к решению ряда практических вопросов, связанных с их применением и производством, но и потому, что они, как известно, отличаются между собой по содержанию сульфатных групп. Последний факт должен был способствовать выяснению роли, которую выполняет зеряд молекул при образовании сульфатированных полисахаридами студней.

В тексте встречаются следующие сокращения: А - агроид, АФ - фурцелларэн, АА - агар, АР и АТ - легко- и труднорастворимые фракции агроида. Сокращенное обозначение названия катионных форм составлено из химического символа элемента и символа студнеобразователя.

Глава III. Физико-химическое исследование агроида, фурцелларана и агара

Изучается химическая и молекулярная гетерогенность исследованных студнеобразователей методами разделения их на ДЭАЗ-целлюлозе и сефадексе Г-100 и ИК-спектроскопией. Проводится химический анализ хромотографических фракций на содержание общих углеводов, 3,6-ангидрогалактозы, сульфатных групп и азотсодержащих веществ. Устанавливаются структурные формулы молекул фракций агроида. Исследуются свойства Н-форм студнеобразователей и их фракций. Проводится термодинамическое исследование ионообмена на агроиде и фурцелларэн и изучается влияние на этот процесс сахара и электролитов. Термогравиметрическим методом устанавливается термостойкость полисахаридов и их производных в зависимости от природы содержащихся в них катионов металлов, а методом исследования концентрационной зависимости температур плавления студней и застудневания соответствующих растворов, а

также изучения влияния на эту зависимость различных по природе добавок - электролитов, сахара, мочевины и н-бутанола - природа связей и механизм студнеобразования. Обнаруженные при этом факты подтверждаются электронно-микроскопическим исследованием студней различной концентрации.

Исследуется электропроводность и вязкость растворов, статическое предельное напряжение сдвига студней, набухание и растворимость агроида, фурцелларана, агара и их фракций и зависимости от концентрации, температуры и природы и количественного соотношения содержащихся в них катионов металлов. Изучается влияние указанных добавок на эти свойства.

Электролиты были взяты в качестве реагентов, повышающих ионную силу растворов и тем самым снижающих заряд молекул полисахаридов; мочевина - в качестве добавки, разрушающей водородные связи, а н-бутанол - в качестве добавки, гидрофобизирующей полярные группы. Влияние сахара и кислот исследовалось прежде всего с практической точки зрения.

На ДЭАЗ-целлюлозе агроид разделяется на три фракции соответственно при ионной силе 0,4; 0,8 и 0,9. Первая из них составляет 7-10% от его массы и содержит 18% 3,6-ангидрогалактозы и 13% сульфата, а следующие за ней фракции - соответственно 30 и 18% и 37,6 и 21,5%. Часть азотсодержащих веществ, присутствующих в агроиде, элюируется с первой его фракцией, а часть - с третьей. Фракции агроида биологически не взаимосвязаны. Разработан лабораторный метод разделения этого полисахарида на его основные две фракции - легко- и труднорастворимую.

Фракции агроида - легко- и труднорастворимая, элюируются на ДЭАЗ-целлюлозе при тех же ионных силах, что и его вторая и третья хромотографические фракции. В первой из них сульфатные группы присоединены к C_4 и C_6 остатков αD -галактозы, а во второй - к C_4 и C_2 тех же остатков. Возможно, что часть сульфатных групп, содержащихся в легкорастворимой фракции и присоединенные к шестому этому углероду, относится к остаткам αD -галактозы. Труднорастворимая фракция, как и агроид, содержит кроме сульфатных, также и другие более слабые группы. Возможно карбоксильные, присутствующие в связи с наличием в ней азотсодержащих веществ.

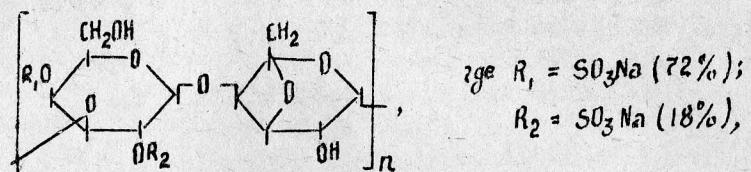
Учитывая данные таблицы I и то, что единицей структуры мо-

молекул агарида является, как это отмечается в литературе, карбабиоза, для третьей хроматографической (труднорастворимой)

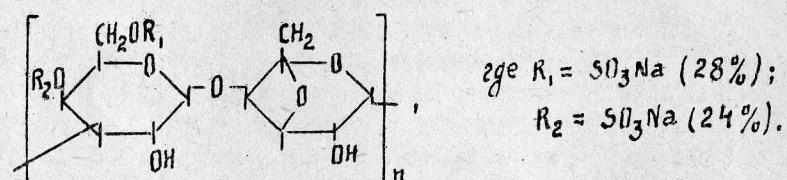
Таблица I
Содержание галактозы, 3,6-ангидрогалактозы и сульфата в агариде, фурцелларене, агере и их фракциях

Полисахариды и их фракции	Г, %	АнГ, %	SO ₃ Na, %	Молярное соотношение Г:АнГ:SO ₃ Na	
Агариод	44,1	34,0	21,9	1:0,84:0,75	
Фракции: I	68,0	18,0	14,0	1:0,31:0,33	
	2	50,6	30,0	19,4	1:0,67:0,60
	3	39,2	37,6	23,2	1:1,00:0,90
Фурцелларен	46,9	36,0	17,1	1:0,85:0,56	
Фракции: I	56,4	31,8	12,8	1:0,62:0,36	
	2	43,1	37,6	19,3	1:0,96:0,69
Агэр	55,0	41,4	3,66	1:0,83:0,10	
Фракции: I	54,6	44,4	0,94	1:0,91:0,02	
	2	53,8	38,6	7,60	1:0,79:0,21

Фракции следует предложить следующую структуру:



а для второй (легкорастворимой) -



На сефедексе Г-100 агариод разделяется на легко- и труднорастворимые фракции. Средневязкостная их молекулярная масса равна соответственно 27 500 и 83 800. Для агарида она составляет 64 300.

Фурцелларен также полидисперсен по заряду и на ДЭАЗ-целлюлозе разделяется при ионных силах 0,67 и 0,9 на две фракции, содержащие соответственно 31,8 и 37,6% 3,6-ангидрогалактозы и 11,0 и 18% сульфата. Эти фракции, как и в случае агарида, биологически не взаимосвязаны. На сефедексе фурцелларен не разделяется.

Часть агера элюируется водой, а часть - раствором хлорида натрия. Последняя его часть в свою очередь разделяется на ДЭАЗ-целлюлозе при ионных силах 0,2; 0,3 и 0,5 на три подфракции, что хорошо согласуется с литературными данными.

В фурцелларене сульфатные группы присоединены к C₄ остатков галактозы, а в агере - к C₆.

Экспериментальный материал свидетельствует, что исследованные сульфатированные полисахариды и их фракции содержат остатки галактозы (Г), 3,6-ангидрогалактозы (АнГ) и сульфата (SO₃Na) в соотношениях, указанных в табл. I.

Н-формы рассматриваемых полисахаридов и их производных принадлежат к сравнительно сильным и весьма неустойчивым высокомолекулярным кислотам. Солевые же формы по крайней мере агарида в зависимости от природы катионов металлов, нейтрализующих в них сульфатные группы, делятся на нейтральные и гидролизующиеся в воде с образованием кислой среды. При нагревании водных растворов последних гидролиз агарида, как соль сильной кислоты и слабого основания, сопровождается гидролизом содержащихся в нем эфирносульфатных групп и деструкцией молекул.

Склонность ионов исследованных металлов к эссоциации с полилионами агарида в водных растворах усиливается в ряду: Li⁺ < Na⁺ < K⁺ < Rb⁺ < Cs⁺ < Ca²⁺ < Sr²⁺ < Ba²⁺ (табл. 2). Изменение свободной энергии Гиббса (ΔG) отрицательно и растет по абсолютной величине в направлении иона бария. Символы ΔG изменяются и энталпия (ΔH) и энтропия (ΔS) ионообмена. По абсолютной величине функции ΔG , ΔH и ΔS тем больше, чем дальше стоит в приведенном ряду обменивающийся ион от иона, на который он обменивается. В случае фурцелларена ионы Cs⁺ и Ca²⁺ в

приведенном ряду меняются местами. Возможно из-за меньшего содержания в нем сульфатных групп. Введение сахараозы в растворы агароида не изменяет в сравнении с водными растворами порядок расположения катионов по их способности экранировать заряд его молекул, хотя при этом ассоциация их с полизинонами этого полисахарида более значительна (табл.3). Аналогично сахарозе ведут себя и низкомолекулярные электролиты (табл.4). С увеличением их концентрации в среде для ионообмена фиксация соответствующих катионов на агароиде усиливается. Этот факт указывает на возможность проведения рассматриваемого процесса и в тех случаях, когда обменивающий ион стоит в приведенном выше ряду правее иона, на который он обменивается.

Таблица 2
Функции ΔG , ΔH и ΔS ионообмена на агароиде в водной среде

Ионообмен	$-\Delta G_{278}$	$-\Delta G_{285,5}$	$-\Delta G_{298}$	$-\Delta H$	$-\Delta S_{278}$
	кДж/моль	кДж/моль	кДж/моль	Дж/моль	град
$Li^+ \rightarrow Na^+$	0,19	0,18	0,16	0,60	1,46
$Li^+ \rightarrow K^+$	0,28	0,27	0,25	0,81	1,88
$Li^+ \rightarrow Cs^+$	0,49	0,46	0,42	1,46	3,47
$Li^+ \rightarrow Ca^{++}$	0,81	0,76	0,59	3,82	10,8
$Li^+ \rightarrow Sr^{++}$	1,22	1,03	0,68	8,66	26,8
$Li^+ \rightarrow Ba^{++}$	1,39	1,18	0,81	9,41	28,9
$Na^+ \rightarrow K^+$	0,09	0,09	0,09	0,15	0,21
$Na^+ \rightarrow Cs^+$	0,30	0,29	0,26	0,87	2,85
$Na^+ \rightarrow Ca^{++}$	0,62	0,57	0,43	3,22	9,37
$Na^+ \rightarrow Sr^{++}$	1,03	0,85	0,52	8,08	25,4
$Na^+ \rightarrow Ba^{++}$	1,19	1,00	0,64	8,83	27,4
$K^+ \rightarrow Cs^+$	0,21	0,20	0,17	0,72	1,80
$K^+ \rightarrow Ca^{++}$	0,52	0,49	0,34	3,08	9,16
$K^+ \rightarrow Sr^{++}$	0,93	0,76	0,43	7,91	25,1
$K^+ \rightarrow Ba^{++}$	1,10	0,91	0,56	8,66	27,2
$Cs^+ \rightarrow Ca^{++}$	0,32	0,29	0,17	2,38	7,45
$Cs^+ \rightarrow Sr^{++}$	0,72	0,57	0,26	7,20	23,3
$Cs^+ \rightarrow Ba^{++}$	0,90	0,72	0,39	7,95	25,4
$Ca^{++} \rightarrow Sr^{++}$	0,41	0,28	0,09	4,85	16,0
$Ca^{++} \rightarrow Ba^{++}$	0,58	0,43	0,22	5,56	18,0
$Sr^{++} \rightarrow Ba^{++}$	0,17	0,15	0,13	0,74	2,05

Таблица 3

Функции ΔG , ΔH и ΔS ионообмена на агароиде
в 60% водных растворах сахарозы

Ионообмен	$-\Delta G_{278}$	$-\Delta G_{298}$	$-\Delta H$	$-\Delta S_{278}$
	кДж/моль	кДж/моль	Дж/моль	град
$Li^+ \rightarrow Na^+$	0,33	0,28	1,09	2,72
$Li^+ \rightarrow K^+$	0,64	0,43	3,51	10,3
$Li^+ \rightarrow Cs^+$	1,10	0,77	5,65	16,3
$Li^+ \rightarrow Ca^{++}$	1,67	1,08	9,96	29,7
$Na^+ \rightarrow K^+$	0,30	0,15	2,43	7,61
$Na^+ \rightarrow Cs^+$	0,77	0,50	4,56	13,7
$Na^+ \rightarrow Ca^{++}$	1,39	0,81	8,87	27,0
$K^+ \rightarrow Cs^+$	0,46	0,35	4,15	13,3
$K^+ \rightarrow Ca^{++}$	1,04	0,65	6,44	19,3
$Cs^+ \rightarrow Ca^{++}$	0,48	0,31	4,31	13,8

Таблица 4

ΔG ионообмена на агароиде в водных растворах
электролитов

Ионообмен	Электролит	$-\Delta G$, кДж/моль				
		Концентрация электролита, н				
		0	0,1	0,5	1	
$Li^+ \rightarrow Na^+$	LiCl	0,14	0,06	0,04	-0,27	
$Li^+ \rightarrow Na^+$	NaCl	0,14	0,27	0,42	0,56	
$Li^+ \rightarrow K^+$	LiCl	0,22	0,14	0,03	-0,03	
$Li^+ \rightarrow K^+$	KCl	0,22	1,01	1,65	2,10	
$Na^+ \rightarrow K^+$	NaCl	0,08	-0,05	-0,20	-0,34	
$Na^+ \rightarrow K^+$	KCl	0,08	0,87	1,51	1,95	

В соответствии с содержанием сульфатных групп и природой катионов, нейтрализующих эти группы, находится и термическая устойчивость изучаемых стаднеобразователей, определяемая температурой отщепления ими сульфата. Легче всего подвергаются термической деструкции полисахарида, которые содержат больше

сульфатных групп и двухвалентных катионов. Так легкорастворимая фракция агороида более устойчива, чем агроид и его труднорастворимая фракция. По той же причине агар термически более устойчив, чем агроид и фурцелларан. Последний, однако, хотя и содержит меньше сульфата, чем агроид, легче подвергается такой деструкции. Катионные формы агороида и фурцелларана по этой характеристике располагаются в ряд: $K^- > Na^+ > Li^+ > Ca^{2+} > Ba^{2+}$ -форма.

По степени ионизации в водной среде катионные формы агороида располагаются, как и следовало ожидать, в порядке, обратном порядку распределения катионов металлов по их способности экранировать заряд его молекул. Катионные формы агара из-за малого содержания в них сульфата практически не отличаются по этой характеристике. Фурцелларан с этой точки зрения не изучался.

Устанавливается, что в зависимости от концентрации студнеобразователей в растворе образуются студни трех типов - с молекулярной и надмолекулярной структурой и структурой, сопровождающейся с их самовысаливанием из раствора. Критические концентрации переходов одной структуры в другую зависят как от природы студнеобразователя, так и от природы содержащихся в нем катионов металлов и их количественного соотношения. Солевые формы агороида и фурцелларана, для которых было проведено это исследование, по величине критических концентраций располагаются в порядке уменьшения экранирования заряда их молекул соответствующими катионами, то есть в ряд: $Li^+ > Na^+ > K^- > Ca^{2+} > Ba^{2+}$ -форма. Фурцелларан, содержащий меньше сульфата, чем агроид, образует студни с надмолекулярной структурой при меньшей концентрации. Литиевая и натриевая формы агороида и его фракций в отличие от таких же форм фурцелларана не образуют студни с молекулярной структурой. Для их студней характерна надмолекулярная структура, образующаяся при сравнительно высоких концентрациях в результате уменьшения ионизации отдельных, наиболее высокомолекулярных молекул под влиянием менее высокомолекулярных.

Образование студней указанных структур в случае агороида доказывается электронно-микроскопически. В студнях с молекуллярной структурой не наблюдаются какие-либо надмолекулярные

образования, тогда как в студнях с надмолекулярной структурой и структурой, образование которой сопровождается самовысаливанием агороида, они имеются и с ростом концентрации последнего их структура усложняется от глобуллярной через молекулярные пачки и сетчатой.

Средняя энергия единичного узла связи студневой сетки в студнях с молекулярной структурой равна энергии водородной связи и не зависит ни от природы студнеобразователя, ни от природы катионов, нейтрализующих в нем сульфатные группы. Для студней с надмолекулярной структурой эта энергия во много раз больше и ее значение зависит как от природы студнеобразователя, так и от природы содержащихся в нем катионов. При переходе к студням со структурой, образование которой сопровождается самовысаливанием студнеобразователя из раствора, она вследствие этого процесса падает примерно до ее значения в молекулярных студнях.

Электролиты и сахар, введенные в растворы агороида, фурцелларана и их производных, смещают в меньшую сторону критические концентрации переходов одной структуры в другую и выявляют их, когда в отсутствии этих добавок они не обнаруживаются. Мочевина, будучи сильно полярным веществом, оказывает обратный эффект, а н-бутанол практически не оказывает влияния на эти переходы.

Средняя энергия единичного узла связи в студнях с молекуллярной структурой не зависит также и от природы добавок. В надмолекулярных же студнях она увеличивается в присутствии электролитов и уменьшается при добавлении к ним мочевины. Сахар и н-бутанол не оказывают влияния. Приводится объяснение обнаруженным явлениям.

Установленные опытом факты свидетельствуют, что молекулярное взаимодействие в растворах рассматриваемых полисахаридов происходит по полярным группам при помощи водородных связей. Элементы тонкой структуры их макромолекул - спиралевидная форма и нерегулярность построения цепей, обуславливают возникновение каркаса студня, а сульфатные и гидроксильные группы, а также различные по природе катионы металлов, определяющие заряд молекул и их гидратацию - его стабилизацию. Соотношением этих двух противоположно действующих взаимодействий объясняется физико-химическое поведение изучаемых студнеобразователей и влияние

различных по природе добавок на свойства их растворов и студней. Взаимодействие типа $R'-OSO_3-Ca-O_3SO-R''$, предполагаемое в студнях производных агроидов, содержащих двухвалентные катионы, как и взаимодействие при этом по неполярным группам отрицается. Допускается взаимодействие через гидратированные гидроксильные группы.

В пользу предложенного механизма образования структуры в растворах сульфатированных полисахаридов говорит и следующий экспериментальный материал. Так, с переходом от LiA к VaA , а также от агара к его катионным формам или вообще от агроида к агру соответственно уменьшается отношение полуосей эллипсоида вращения макромолекул в растворе. Вместе с тем уменьшается и вязкость разбавленных растворов. Солевые формы агроида и фурцелларана по этому свойству располагаются в ряд, обратный ряду расположения катионов металлов по степени экранирования заряда молекул и аналогичный ряду расположения этих форм по степени ионизации. Вместе с тем уменьшается и степень набухания в воде и растет прочность и температура плавления сравнительно неконцентрированных студней, а также степень осаждения, например, агроида из водных его растворов изопропиловым спиртом. Аналогично ведут себя в этом отношении и солевые формы фракций агроида. Причем его труднорастворимая фракция, будучи более высокомолекулярной, образует и более прочные студни, чем агроид и его легкорастворимая фракция. Катионные формы агра и по этим свойствам не отличаются между собой.

Солевые формы агроида, гидролизующиеся в воде с образованием кислой среды, не образуют студни. Они при растворении подвергаются деструкции.

Набухание агроида и агра происходит в диффузионно-кинетической области. Показано, что уравнение кинетики их набухания является частным случаем обобщенного кинетического уравнения, предложенного для химических реакций.

Фурцелларан в сравнении с агроидом обрывает более прочные студни, которые плавятся также при более высоких температурах. Его катионные формы в отличие от солевых форм агроида по этим свойствам располагаются в ряд: $K\Phi > Va\Phi > Ca\Phi > Na\Phi > Li\Phi$, а по растворимости их в воде — в обратном порядке. Возможно, что при растворении $Va\Phi$ и $Ca\Phi$ в раствор помимо отдельных молекул петрастворении $Va\Phi$ и $Ca\Phi$ в раствор помимо отдельных молекул пет-

реходят и их агрегаты.

Нейтральные электролиты, введенные в растворы или в среду для набухания рассматриваемых студнеобразователей, приводят в силу уменьшения ими электростатического отталкивания между молекулами к уменьшению вязкости разбавленных растворов и степени их набухания. На прочность студней они оказывают в зависимости от природы студнеобразователя и его концентрации в растворе различное влияние. С ростом концентрации электролитов прочность молекулярных студней проходит через максимум, а прочность надмолекулярных падает до нуля, когда студнеобразователи высыпаются из раствора. Кроме того, влияние электролитов на это свойство определяется также природой содержащихся в них ионов — катионов и анионов, и природой катионов металлов, содержащихся в полисахаридах. Влияние солей, гидролизующихся в воде с образованием кислой среды, аналогично влиянию кислот.

Мочевина в силу вышеуказанных причин способствует растворению полисахаридов и уменьшает прочность их студней, а н-бутанол практически не влияет на эти свойства. Влияние же кислот более сложно и определяется их действием как в качестве электролита, так и в качестве реагента, приводящего к деструкции макромолекул.

В присутствии молочной кислоты, мочевины или н-бутанола гидродинамический объем молекул агроида и агра в растворе также уменьшается хотя и в меньшей степени, чем в присутствии электролитов и вместе с тем падает и вязкость их разбавленных растворов. Аналогичное влияние оказывают и сами полисахариды, взятые в качестве добавок. Приводится объяснение.

Сахар способствует росту прочности студней и при его концентрации, равной 70%, катионные формы агроида распределяются в ряд: $NaA > CaA > KA > LiA > VaA$, что в некоторой степени обратен их ряду по прочности водных студней. В случае фурцелларана такое обращение не обнаруживается. Это явление наблюдалось и раньше. Было показано, что ряд солевых форм агроида, содержащих одновалентные катионы, в присутствии сахара полностью обращается. Объясняется этот факт тем, что в этих условиях ионы Li^+ проявляют большую склонность к ассоциации с полиэлектронными агроидами, чем другие. Такое объяснение противоречит не только вышеприведенным данным по термодинамическому исследова-

нию экранирования заряда молекул агороида соответствующими катионами, но и тому факту, что такое обращение обнаруживается и для его водных студней и не только по прочности, но и по температуре их плавления. Обращаются и студни, например, КА, содержащие различное количество хлорида калия, по их прочности в зависимости от концентрации. Чем больше содержание в них хлорида калия, тем больше прочность разбавленных студней и тем меньше прочность концентрированных. Обнаруженные факты - это явления второго порядка, обусловленные усложнением структуры надмолекулярных образований с ростом концентрации катионных форм агороида или электролитов в студнях, приводящим к их разрыхлению.

Опытом обнаружены и такие факты. Прочность студней агороида, приготовленных как из воды, так и из водных растворах сахара, в зависимости от содержания в нем легкорастворимых фракций проходит через максимум. Через такой же экстремум проходит при определенных концентрациях агороида и фурцелларана и прочность водных студней и студней, содержащих сахар, от состава в двойных системах, составленных из различных катионных форм этих студнеобразователей. Эти явления также второго порядка и обусловлены гомогенизацией структуры студней одной формы или фракции полисахарида, образующей при данной концентрации студни с более развитой надмолекулярной структурой, другой его формой или фракцией, образующей при той же концентрации студни с молекулярной или менее развитой надмолекулярной структурой.

В двойных системах, составленных из различных студнеобразователей - агара, фурцелларана и агороида, максимум на кривых прочности студней от состава не обнаруживается. Он наблюдается лишь в системе Ф - КА.

Добавление в небольших концентрациях хлорида натрия к студням агороида или хлорида калия к студням фурцелларана, содержащим сахар, повышает их прочность. Эти факты, как и некоторые, изложенные выше, имеют практическое приложение. Рекомендуется производить агроид в натриевой или лучше в натриево-кальциевой форме для приготовления желейного мармелада и в кальциевой форме для изготовления различного рода желе. В случае же применения его водных студней агроид следует производить в калиевой или калиево-кальциевой форме. Производство фурцелларана необходимо перевести на его выработку в калиевой или калиево-кальциевую

формах. С целью эффективного использования этих студнеобразователей, например, в кондитерской промышленности, агроид следует применять в сочетании с хлоридом натрия, а фурцелларан - хлоридом калия.

Глава IV. Разработка способов уменьшения расхода агороида и фурцелларана в производстве желейного мармелада

При разработке соответствующих методов, снижающих расход агороида в производстве мармелада, мы руководствовались следующими фактами, установленными в предыдущей главе: а) его натриевая форма в сравнении с другими формами образует студни, содержащие сахар, с наибольшей прочностью; б) добавление 0,25 - 0,35% хлорида натрия к его растворам, содержащим сахар, способствует повышению прочности студней, не влияя на их органолептические свойства; в) предварительная очистка агороида путем замачивания в воде способствует улучшению его органолептических свойств и увеличивает прочность студней, содержащих сахар. В связи с этим исследуется растворимость агороида при указанной его очистке; влияние добавок хлорида натрия на свойства студней этого студнеобразователя и его образцов, полученных в результате очистки при различных гидромодулях; влияние пищевых кислот и буферных компонентов (лактата и двухзамещенного фосфата натрия) на прочность студней; возможность замены воды водным раствором хлорида натрия при предварительной очистке агороида; влияние температуры введения лимонной кислоты в желейную массу и продолжительности ее выдержки при данной температуре на физическое состояние мармелада. На основании проведенных исследований и лабораторных и заводских испытаний определены оптимальные условия приготовления мармелада и составлены соответствующие рецептуры.

В соответствии с одной из рецептур в желейную массу вводят 0,25-0,35%оваренной соли и 0,5% лактата натрия. Агроид перед варкой мармелада замачивают в воде при гидромодуле 1:25 в течение 1,5-2 часов, а соль растворяют в воде для варки желейной массы. Кислоту вводят при 65-70°C и подкисленную массу выдерживают при этих температурах не более 30 мин. Метод защищен авторским свидетельством № 593694 от 25.01.78 года и поз-

воляет снизить расход агароида примерно на 30% от существующих норм. Метод используется на некоторых кондитерских фабриках страны. При применении в производстве мармелада агароид более высокого качества, чем это требует ОСТ, эффект от добавления хлорида натрия в желейную массу менее значителен и составляет около 20%.

Вместе с тем доказывается, что при производстве мармелада на агароиде лактат натрия не следует брать в количествах, превышающих норму (0,6%), разрешенную органами здравоохранения. Такое нарушение находится в противоречии не только с указанным запретом, но и нецелесообразно и с точки зрения производства, так как с ростом концентрации лактата в пределах 0,5-1% прочность студней практически не изменяется, а при больших его концентрациях она, напротив, падает.

В соответствии с другой рецептурой агароид перед варкой желейной массы замачивают не в воде, а в водных растворах поваренной соли концентрации 1%. Затем агароид отделяют от раствора, а в воду для варки желейной массы добавляют 0,2% этой же соли и мармелад варят обычным путем. Способ защищен авторским свидетельством № 797647 от 23.01.81 года и дает возможность снизить, в сравнении с методом, использующим неочищенный агароид, расход этого студнеобразователя на 34% и на 7-10% в сравнении с методом, описанным в предыдущей рецептуре.

Результаты испытания показали, что мармелад, приготовленный как этим методом, так и предыдущим, не отличается по органолептическим и физико-химическим показателям от мармелада, полученного по унифицированной рецептуре с применением лактата натрия.

Наряду с этим предлагается перевести производство желейного мармелада на агароиде на использование молочной кислоты и цитрата натрия вместо лактата натрия и лимонной кислоты.

При разработке методов, снижающих расход фурцелларана в производстве желейного мармелада, мы воспользовались прежде всего тем фактом, установленным в предыдущей главе, что добавление хлорида калия в количестве 0,15-0,17% к студням этого полисахарида, содержащим сахар, значительно повышает их прочность.

Метод позволяет снизить в этом производстве расход фур-

целларана на 15-17% и может быть с успехом применен на кондитерских фабриках. Хлорид калия рациональнее всего вводить в желейную массу на первом этапе производства, растворяя его в воде для ее приготовления.

Сущность другого способа, приводящего к уменьшению расхода фурцелларана в производстве мармелада, сводится к тому, что половина (0,25% от массы мармелада) лактата натрия заменяется на лактат калия. Последний получают нейтрализацией молочной кислоты поташом. Способ защищен авторским свидетельством № 850037 от 30.07.81 года и позволяет снизить расход фурцелларана на 20%.

Вместе с тем доказывается, что лактат натрия, применяемый в настоящее время в производстве мармелада на фурцелларане, отрицательно действует на физико-химические свойства этого продукта и тем самым увеличивает расход студнеобразователя более чем на 10%.

Уменьшение расхода фурцелларана в рассматриваемом производстве можно осуществить также совместным использованием обоих студнеобразователей - агароида и фурцелларана. При разработке этого способа мы воспользовались установленным выше фактом, что прочность студней в системе Ф-КА проходит через максимум при весовом соотношении компонентов, равном 70:30.

На основании проведенных исследований составлена рецептура, в соответствии с которой примерно половина фурцелларана заменяется агароидом, предварительно очищенным замачиванием его в 1,0-1,5% растворе хлорида калия в течение 1,0-1,5 часа. Фурцелларан замачивают в воде. Последующие этапы приготовления мармелада остаются неизменными. Способ защищен авторским свидетельством № 831097 от 23.05.81 года и снижает расход студнеобразователей на 20%.

С целью использования фурцелларана, содержащего карбонат кальция, в качестве самостоятельного студнеобразователя и уменьшения его расхода в производстве мармелада предлагается предварительно обработать такой студнеобразователь разведенной соляной кислотой до устойчивого pH 4-5 и затем нейтрализовать раствором гидроксида натрия или калия. Эту операцию можно производить и на этапах приготовления мармелада, используя молочную кислоту. Для этого фурцелларан заливают требуемым рецептурным количеством кислоты.

рой количеством молочной кислоты, перемешивают до устойчивого pH и нейтрализуют раствором соответствующего гидроксида до pH 6,5. Приготовление мармелада производят в соответствии с одной из вышеописанных рецептур (А.с. 1205875 от 23.01.86).

Глава У. Разработка способов получения агарида, фурцелларена и агара из соответствующих водорослей

Методы охватывают, главным образом, первые два этапа технологии производства сульфатированных полисахаридов - подготовку водорослей к экстракции и экстракцию, и лишь в случае получения агарида рассматривается и третий этап - выделение его в сухом состоянии из экстракта. Они основываются на ионообменной способности филлофоры, фурцеллярии и энфельции. В связи с этим исследуется кинетика экстрагирования студнеобразователей из водорослей, предварительно переведенных в натриевую, калиевую и кальциевую формы, в зависимости от различных факторов (температуры, продолжительности, гидромодуля, кратности и др.) его ведения и перевода водорослей в соответствующие формы. Оптимальные условия ведения этих процессов устанавливаются на основе определения выхода студнеобразователей и исследования их химических и физико-химических показателей. Устанавливаются оптимальные условия выделения агарида из экстракта путем осаждения его изопропанолом. Обобщаются результаты за 1981 год по производству агарида на Одесском опытно-экспериментальном гидролизно-агароидном заводе Черноморского производственного объединения рыбной промышленности "Антарктика" по технологии, предлагаемой в работе.

Перевод водорослей в соответствующие катионные формы осуществляли двумя способами: а) их обработкой растворами хлоридов соответствующих металлов и б) кислотным, сущность которого сводится к обработке водорослей разведенной (0,05-0,075 н) соляной кислотой и их нейтрализацией растворами гидроксидов соответствующих металлов.

Первый способ подготовки филлофоры к экстракции, хотя и давал возможность получить агариод с повышенной студнеобразующей способностью и сократить продолжительность его экстрагирования до 45-60 мин., не устранил необходимость в очистке экстрактов этого студнеобразователя активированным углем. Большой расход

хлоридов - до 3 тонн соли на 1 тонну агарида. Способ не был принят к внедрению в производство.

Результаты исследований, проведенных в лабораторных условиях по подготовке филлофоры по второму способу - кислотному, и экстрагированию из них агарида неоднократно были проверены в условиях вышеназванного завода в 1979-1980 гг. Испытания дали положительные результаты и с января 1981 года завод полностью перешел на эту технологию. Метод защищен авторским свидетельством № 938902 от 30.06.82 года и вошел в технологическую записку по строительству нового завода, к проектированию которого приступили в 1982 году. Экономический эффект от использования этого метода составил в 1981-1985 гг. 953,7 тыс. рублей.

Согласно этой технологии (рис. I), воздушносухую филлофору тщательно моют в воде, а затем обрабатывают при 20-25°C и постоянном перемешивании соляной кислотой в две стадии, на первой из которых используют кислоту (~0,05 н), остающуюся от второй стадии, а на второй - свежую кислоту концентрации 0,075 н. Первую стадию проводят в течение 30 мин, а вторую - 60 мин. В дальнейшем водоросли нейтрализуют раствором гидроксида натрия и подвергают экстракции, которую осуществляют также в две стадии. Первую из них проводят 0,4-0,8% раствором агарида, а вторую - водой или слабым раствором агарида, получаемым в результате промывки остатков водорослей горячей водой. Раствор агарида от второй стадии варки подают на первую. И первую и вторую стадии проводят в течение 30 мин при температуре 90-100°C, pH 7,5-8,0 и гидромодуле 1:20. Экстракт, отделенный от остатков водорослей, отстаивают, центрифицируют или фильтруют и затем сушат на барабане. Сухую пленку агарида снимают с барабана, дробят, готовый продукт упаковывают. На 1 тонну агарида расходуется 5 тонн воздушносухой филлофоры.

Внедрение в производство кислотного метода выработки агарида дало возможность получить продукт с высокой студнеобразующей способностью (табл. 5). Его студни, содержащие 70% сахара, обладают прочностью 2000-3000 г и больше, в то время как получаемый ранее продукт лишь несколько превышал требования стандарта по этому показателю. Тот факт, что агариод, выработанный по этому методу, не образует водных студней в стандарт-

Таблица 5

Сравнительная характеристика агроида, производимого заводом в 1979 году методом прямого экстрагирования его водой из филлофоры и агроида, производимого им в 1981 году по кислотному методу

Основные технологические показатели агроида	Партии агроида				По ОСТУ "Агроид"
	1979	1981	% к общему числу	1979	
Зольность	3 ≤ 20	964	949	93,0	92,3 Не более 20
"3", %	20 < 3 ≤ 21	49	55	4,7	5,4
	21 < 3 ≤ 22	16	18	1,6	1,7
	22 < 3 ≤ 23	7	6	0,7	0,6
Общий азот	A ≤ I	889	865	85,8	84,2 Не более
"A", %	I < A ≤ I,1	78	83	7,5	8,1 I,0
	I,1 < A ≤ I,2	45	53	4,4	5,2
	I,2 < A ≤ I,3	24	27	2,3	2,5
Прочность	I ≤ I500	49	7	4,7	0,7 Не менее
2,5% студ-	I500 < I ≤ I800	174	17	16,8	1,7 I800
ней, содер-	I800 < I ≤ 2000	605	87	58,5	8,5
жащих 70%	2000 < I ≤ 2500	201	532	19,3	51,7
сахара	2500 < I ≤ 3000	7	331	0,7	32,2
"I", г	3000 < I	-	54	-	5,2
Всего		1036	1028	100	100

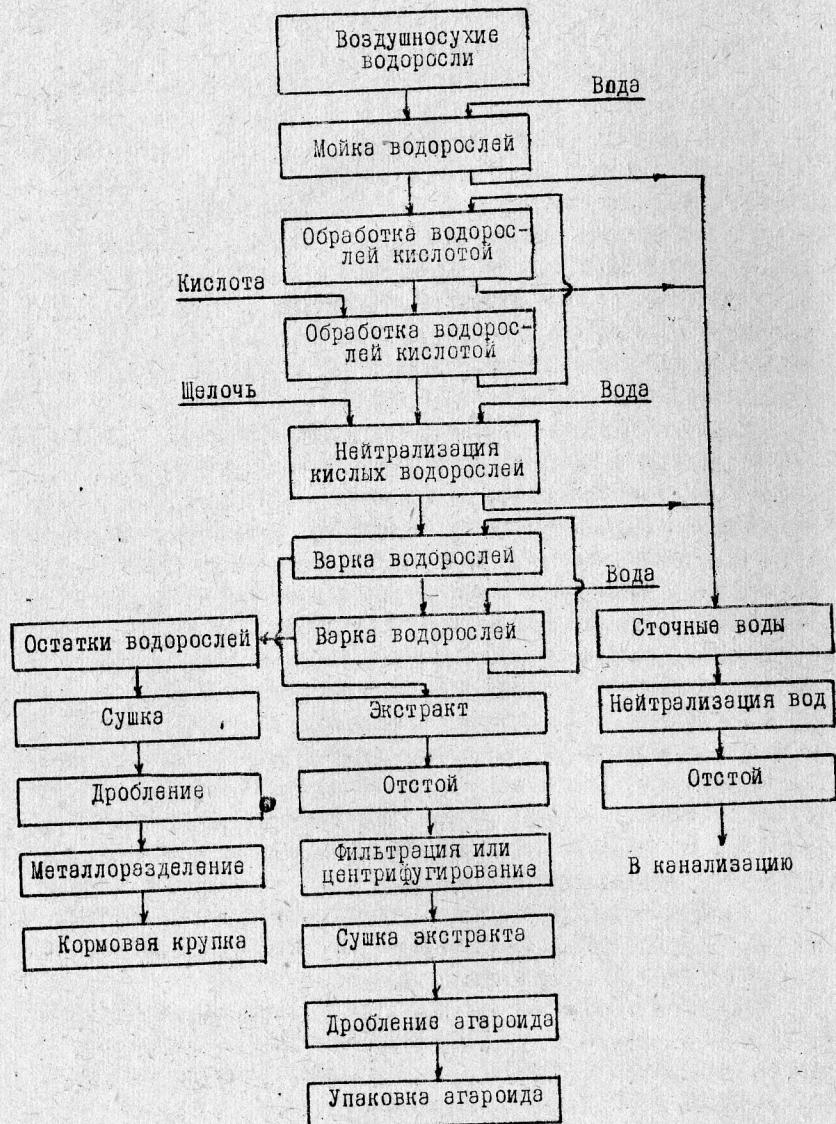


Рис. I. Технологическая схема переработки филлофоры.

ных условиях, не является недостатком метода, так как он позволяет получать продукт и в других солевых формах - например, калиевой или калиево-кальциевой. Последние же образуют водные студни с более высокой прочностью, чем агроид, получаемый из филлофоры прямым экстрагированием водой. Кроме того, он делает возможным исключить из технологической схемы производство очень трудоемкий и мало эффективный процесс осветления и очистки экстрактов агроида активированным углем и тем самым улучшил санитарные условия труда. Выход агроида повысился примерно на 10%. К недостаткам способа следует отнести прежде всего то, что

продукт не обладает стабильными студнеобразующими показателями и при производстве мarmелада на его основе желейная масса несколько пенится. Такими же недостатками, однако, обладает агороид, получаемый по предыдущим технологиям. Для устранения первого из них и вместе с этим уменьшения его расхода в производстве мarmелада более чем на 10% предлагаются вводить в желейную массу до 0,25 хлорида натрия. Для устранения как первого, так и второго недостатка и улучшения свойств агороида рекомендуется подвергать предэкстракции водоросли, которую следует проводить при 65-75°C в течение 60 мин.

Проведение предэкстракции водорослей становится обязательным в тех случаях, когда в качестве сырья для производства агороида используется свежедобытая филлофора. В противном случае продукт содержит много золы и азота и характеризуется более низкой студнеобразующей способностью, чем агороид из высушеныной филлофоры.

Способ выделения агороида в сухом состоянии путем выпаривания его экстрактов на обогреваемых паром барабанах энергое-мок и не позволяет получить продукт достаточной чистоты. Предлагается осадить его из экстракта изопропиловым спиртом и затем высушить. Оптимальные условия проведения этой операции: концентрация агороида в экстракте - 2-2,5%, отношение спирта к экстракту - 60:40 по объему. Применение при этом прессования свежесажденного агороида уменьшает содержание в нем жидкости (воды и спирта) с 93 до 53%. Выход - 95-96%. Содержание в нем азота и золы составляет соответственно 0,52 и 14,8%, что намного ниже значений, требуемых стандартом. Продукт соломенного цвета и обладает повышенной студнеобразующей способностью. По сравнению с агороидом, получаемым прямой сушкой экстракта, расход этого продукта в производстве мarmелада снижается на 10-12%.

Кислотный способ применим также и к экстрагированию фурцелларена и агара из соответствующих водорослей - фурцеллярии и анфельции. Условия проведения как обработки водорослей кислотой, так и экстрагирования студнеобразователя, остаются при этом практически те же, что и при выработке агороида из филлофоры. Фурцелларен экстрагируется при гидромодуле 1:30 - 1:40. (Авторское свидетельство № 1024054 от 23.06.83).

Экстракты фурцелларена, получаемые из водорослей, предва-

рительно обработанных по кислотному методу, очень темные и требуют дополнительную очистку. В связи с этим и с целью получения чистого продукта предлагается использовать при его выделении в сухом состоянии из экстракта фростационный метод. Показано, что кислотный метод в сочетании с методом замораживания - таяния студней, получаемых путем введения экстракта фурцелларена тонкой струей в 1% водный раствор хлорида калия, дает возможность получить продукт высокого качества.

Использование метода ионообмена для подготовки фурцеллярии к экстракции не дает положительных результатов, так как экстрагирование из нее студнеобразователя в отличие от филлофоры не зависит от природы катионов металлов, введенных в водоросли этим методом.

Кислотный способ применим и к экстрагированию студнеобразователя из шаровидной филлофоры, произрастающей в промышленных количествах в водах Каркинитского залива Черного моря. Студнеобразователь по физико-химическим показателям похож на агороид. Однако по сравнению с последним он содержит несколько меньше золы и сульфатных групп. Наиболее прочные водные студни и студни, содержащие 70% сахара, образуют, как и в случае агороида, соответственно его калиевая и натриевая формы. Причем прочность первых из них вдвое с лишним раза больше прочности водных студней калиевой формы агороида, а прочность студней натриевой формы, содержащих 70% сахара, - примерно на 20%. В связи с этим рекомендуется применять шаровидную филлофору в качестве сырья для производства студнеобразователя в калиевой форме и использовать его в тех отраслях народного хозяйства, которые применяют водные студни полисахаридов типа агороида.

Выводы

I. Агороид, фурцелларен, агар и соответствующие водоросли, из которых они экстрагируются, являются природными катионо-обменниками. И-формы полисахаридов принадлежат к сравнительно сильным и весьма неустойчивым высокомолекулярным кислотам. Солевые же формы, по крайней мере агороида, делятся на нейтральные и гидролизующиеся. Последние не обладают студнеобразующими свойствами. Разработаны лабораторные и промышленные способы получения водорослей и полисахаридов в различных катионных формах.

2. Агароид физически и химически неоднороден. На ДЭАЗ-целлюлозе он разделяется при ионных силах 0,4; 0,8 и 0,9 на три фракции, отличающиеся как по содержанию 3,6-энгидрогалактозы и сульфатных групп, так и по месту присоединения последних к остаткам галактозы. Для последних двух его фракций - легко- и трудно растворимой, предложены структурные формулы. В первой из них сульфатные группы присоединены к C_6 и C_4 остатков β -D-галактозы, а во второй - к C_4 и C_2 таких же остатков. Часть сульфатных групп, содержащихся в легко растворимой фракции и присоединенных к C_6 , относится к остаткам α -D-галактозы. Большая часть азотсодержащих веществ, имеющихся в агароиде, содержится в его фракции, элюирующейся при ионной силе 0,4.

На сефадексе G-100 агароид разделяется на две фракции - легко- и трудно растворимую. Разработан лабораторный способ разделения его на эти фракции.

3. Фурцелларан и агар также полидисперсы по заряду и на ДЭАЗ-целлюлозе разделяются каждый в отдельности на две основные фракции, отличающиеся по содержанию 3,6-энгидрогалактозы и сульфатных групп. Последние в фурцелларане присоединены к C_4 , а в агере - к C_6 остатков галактозы. Фракция агера, элюирующаяся раствором хлорида натрия, разделяется при ионных силах 0,2; 0,3 и 0,5 на три подфракции. Фурцелларан на сефадексе не разделяется.

4. Исследованные катионы металлов, нейтрализующие сульфатные группы в агароиде, по способности экранировать заряд его молекул в водном растворе, располагаются в ряд: $Ba^{++} > Sr^{++} > Ca^{++} > Cs^+ > Rb^+ > K^+ > Na^+ > Li^+$. В случае фурцелларана ионы Cs^+ и Ca^{++} в этом ряду меняются местами. Сахароза, введенная в растворы агароида, усиливает фиксацию на нем катионов, но не изменяет порядок распределения последних по этой способности. Аналогичное действие оказывают электролиты.

5. Агароид, его фракции, фурцелларан и их солевые формы образуют студни трех типов: с молекулярной и надмолекулярной структурой и структурой, образование которой сопровождается явлением самовыселивания студнеобразователя из раствора. По величине критических концентраций перехода студней одной структуры в студни другой структуры солевые формы полисахаридов располагаются в ряд: $Li^+ > Na^+ > K^+ > Ca^{++} > Ba^{++}$.

Литиевая и натриевая формы агароида и его фракций не образуют студни с молекулярной структурой. Электролиты и сахар, введенные в растворы этих студнеобразователей, сдвигают переход студней с молекулярной в студни с надмолекулярной структурой в область меньших концентраций. Мочевина, будучи сильно полярным веществом, напротив, сдвигает этот переход в сторону больших концентраций, а н-бутанол практически не оказывает влияния.

6. Средняя энергия единичного узла связи студневой сетки в студнях с молекулярной структурой не зависит ни от природы студнеобразователя и содержащихся в нем катионов, ни от природы добавок, в присутствии которых готовятся его растворы, и равна примерно 20 кДж/моль связи, что свидетельствует об участии в образовании такой структуры водородных связей. Для надмолекулярных студней она варьирует от 40 до 380 кДж/моль связи и зависит как от природы студнеобразователя и содержащихся в нем катионов, так и от природы добавок. Электролиты, введенные в растворы полисахаридов, переходящие по охлаждению в такие студни, повышают эту энергию, а сахар и н-бутанол практически не влияют на ее значение. Мочевина, напротив, уменьшает энергию студневой сетки.

7. Надмолекулярные студни агароида электронно-микроскопически неоднородны и с увеличением в них концентрации структура надмолекулярных образований усложняется - от глобул к сетчатой. В студнях с молекулярной структурой такие образования отсутствуют, а в студнях, образование которых сопровождается самовыселиванием полисахарида, они сильно развиты и создают рыхлую сетчатую структуру с вкрапленными отдельными нерастворившимися частичками.

8. Физико-химическое поведение сульфатированных полисахаридов определяется при прочих равных условиях содержанием в них сульфатных групп, природой катионов металлов, нейтрализующих эти группы, а также их молекулярной массой. В случае сильносульфатированных полисахаридов - фурцелларана, агароида и его фракций, физико-химические их свойства находятся в полной зависимости прежде всего от природы катионов. На свойстве же слабо сульфатированных полисахаридов, например агера, природе

катионов не оказывает существенного влияния. Свойства фракций, содержащих один и тот же катион, определяются, как это имеет место, например, в случае фракций агарида, их молекулярной массой. Свойства различных полисахаридов - агарида, фурцелларена, агара и его фракций, отличающихся между собой, главным образом, содержанием в них сульфатных групп, определяются именно этой характеристикой.

9. Набухание агарида, агара и их кационных форм в воде происходит в кинетико-диффузионной области. Электролиты, введенные в среду для набухания, сдвигают этот процесс в диффузционную область. Мочевина способствует их растворению, а н-бутанол практически не оказывает влияния на их степень набухания. Экспериментальные данные по кинетике набухания хорошо описываются уравнением А.В.Думанского, Я.Ф.Меженного и Е.Ф.Некряча, являющимся фактически частным случаем обобщенного кинетического уравнения, предложенного А.А.Колмогоровым для химических реакций.

10. Влияние различных по природе добавок на свойства растворов и студней полисахаридов определяется оказываемым ими действием на соотношение, установленное при этом сил взаимодействия - молекулярного притяжения, осуществляющегося при помощи водородных связей, и отталкивания, определяемого в конечном счете величиной заряда молекул.

Влияние солей, гидролизующихся в воде с образованием кислой среды, аналогично влиянию кислот и определяется, кроме того, деструкцией макромолекул полисахаридов.

II. Распределение кационных форм агарида по прочности и температуре плавления водных студней обращается с увеличением их концентрации в растворе и с введением в последний сахара. Обнаруженное явление обусловлено ростом при этом численности и усложнением структуры надмолекулярных образований, содержащихся в студнях. Этот процесс идет тем глубже, чем сильнее данный катион экранирует заряд молекул агарида. Благодаря этому студни его солевых форм, содержащих двухвалентные катионы, становятся при прочих равных условиях более рыхлыми и прочность и температура их плавления в сравнении с таковыми для студней солевых форм, содержащих одновалентные катионы, медленнее рас-

тут с концентрацией.

12. Кривые зависимости прочности водных студней и студней, содержащих сахар, от состава в двойных системах, составленных из солевых форм агарида, его фракций и фурцелларена, проходят при определенных их концентрациях в растворе через максимум. Обнаруженнное явление обусловлено гомогенизацией студней с надмолекулярной структурой одной из форм, происходящей при замене ее части другой формой, образующей при такой же концентрации студни с менее выраженной надмолекулярной или с молекулярной структурой.

13. Современная теория студнеобразования сульфатированных полисахаридов, рассматривающая это явление лишь как результат того, что их молекулы имеют спиралевидную форму и регулярность строения цепей последних нарушена, дополняется той ролью, которую выполняют при этом содержащиеся в них сульфатные группы и природе катионов металлов. Первые особенности структуры молекул обуславливают образование каркаса студневой сетки, в вторые - его стабилизацию. С учетом возникающих при этом сил молекулярного взаимодействия через водородные связи и электростатического отталкивания между молекулами объясняется образование двойных спиралей, агрегатов, структуры в растворах; физико-химическое поведение полисахаридов и влияние различных по природе добавок на свойства их растворов и студней. Возможность взаимодействия между гидрофобными остатками 3,6-ангидрогалактозы, ведущего к образованию структуры в растворах рассматриваемых полисахаридов, отрицается.

Изменение направления гликозидной связи в молекулах сульфатированных полисахаридов, обуславливающие образование каркаса студня, определяется не столько наличием вдоль их цепей производных галактозы, содержащих эфиросвязанные остатки серной кислоты, сколько величиной заряда, определяемого ионизацией этих остатков.

14. С целью рационального использования агарида в кондитерской промышленности рекомендуется производить его в натриевой или натриево-кальциевой формах, а в тех областях народного хозяйства, где применяются его водные студни, - в калиевой или калиево-кальциевой формах. Производство фурцелларена необходимо

перевести на его выработку в калиевой или калиево-кальциевой формах.

15. С целью уменьшения расхода агроида в производстве желейного мarmелада предлагается:

а) вводить в желейную массу хлорид натрия в количестве 0,25-0,35% от массы мarmелада. Способ снижает расход этого студнеобразователя от 15 до 30% и внедрен в производство. Лактат натрия не следует брать при этом в количестве, превышающем 0,5% от массы мarmелада;

б) предварительно замачивать агроид в 1% водном растворе хлорида натрия и вводить в желейную массу 0,2% этой соли. Способ уменьшает расход агроида на 20-35%.

16. С целью уменьшения расхода фурцелларана в производстве желейного мarmелада предлагается:

а) вводить в желейную массу хлорид калия в количестве 0,15-0,17% от массы мarmелада, а в качестве буферного компонента использовать лактат натрия в количестве 0,5%. Способ сокращает расход фурцелларана на 15-17%.

б) использовать в качестве буферного компонента смесь лактатов натрия и калия, взятых в соотношении 1:1 по весу, при общей ее концентрации в 0,5% от массы мarmелада. Расход фурцелларана уменьшается на 17-20%.

17. Разработан способ приготовления мarmелада с применением лактата натрия (0,5%) на основе фурцелларана и агроида, взятых в весовом соотношении 40:60 + 45:55. Агроид предварительно замачивают в 1% водном растворе хлорида калия. Расход студнеобразователей снижается примерно на 20%.

18. С целью совершенствования технологии производства агроида, фурцелларана и агара и экстрагирования полисахарида из шаровидной филлофоры предлагается:

а) производить эти студнеобразователи по кислотному методу, сущность которого сводится к тому, что водоросли предварительно обрабатывают разведенной соляной кислотой, нейтрализуют раствором гидроксида соответствующего металла и экстрагируют из них полисахарид. Способ внедрен на Одесском опытно-экспериментальном гидролизно-агроидном заводе ЧПОРП "Антарктика" и в 1981-1985 гг. дал возможность заводу сэкономить 953,7 тыс. рублей. Он

вшел в технологическую записку по строительству нового завода, к проектированию которого приступили в 1982 году;

б) до обработки филлофоры по кислотному методу подвергать ее предэкстракции. Операция дает возможность использовать в качестве сырья для получения агроида также и свежедобытые водоросли;

в) выделять агроид из экстрактов путем осаждения его изопропиловым спиртом с последующим отделением сырого продукта от жидкости, его прессованием и сушкой;

г) выделять фурцелларан из его экстрактов путем ввода последних тонкой струй в 1% водный раствор хлорида калия с последующим отделением от жидкости полученных нитей студня, их замораживанием, оттаиванием и сушкой.

19. Студнеобразователь из шаровидной филлофоры обладает в сравнении с агроидом более высокой студнеобразующей способностью и содержит меньше золы и сульфата. Рекомендуется производить его в калиевой форме и использовать в тех областях народного хозяйства, где применяются водные студни такого рода полисахаридов.

Список основных публикаций по теме диссертации

1. Ставров С.Н., Морозов А.А. Влияние природы катионов на свойства анионного полиэлектролита - агроида. -Укр.хим.ж., 1957, т.23, в.6, с.721-727.
2. Морозов А.А., Ставров С.Н. Исследование катионозамещенных образцов агар-агара. -Коллоидн.ж., 1960, т.22, в.4, с.429-433.
3. Ставров С.Н., Гуля А.П., Йорга Т.П. Получение катионных форм агроида. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1974, № 4, с. 39-42.
4. Ставров С.Н., Йорга Т.П., Гонца М.В. Влияние легкорастворимых фракций агроида на его студнеобразующие свойства. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1974; № 6, с.47-50.
5. Ставров С.Н., Николов И.П. О взаимном влиянии ионов Na^+ , K^+ и Ba^{2+} на студнеобразующие свойства агроида. -Изв. вузов. Пищевая технология, 1975, № 1, с.35-37.

6. Ставров С.Н., Бабин Д.И. Влияние ионов тяжелых металлов на студнеобразующие свойства агороида. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1975, № 2, с.55-58.
7. Ставров С.Н. и др. О молекулярной и химической неоднородности агороида. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1975, № 4, с.159-161.
8. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Взаимное влияние ионов Na^+ , K^+ , Ca^{++} и Ba^{++} на прочность студней агороида, приготовленных на растворах сахара. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1975, № 5, с.22-25.
9. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Дифференциальные термограммы агороида и его некоторых производных. -Иваново, 1975. - 5 с. /Рукопись представлена редколлегией журнала "Изв.вузов. Химия и хим.технология"/. Деп. в ВИНИТИ 29 апреля 1975 г., № 1279-75 Деп.
10. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Об Н-форме агороида. -Иваново, 1975. - II с. /Рукопись представлена редколлегией журнала "Изв.вузов. Химия и хим.технология"/. Деп. в ВИНИТИ 26 мая 1975 г., № 1734-75 Деп.
11. Ставров С.Н. Галбурэ М.Ф. О влиянии содержащихся в агороиде низкомолекулярных фракций на его физико-химические свойства. -Иваново, 1975. - II с. -/Рукопись представлена редколлегией журнала "Изв.вузов. Химия и хим.технология"/. Деп. в ВИНИТИ 27 октября 1975 г., № 3292-75 Деп.
12. Ставров С.Н., Николов И.П., Татиан М.Н. О взаимном влиянии различных катионных форм агороида на их студнеобразующие свойства. -Иваново, 1975. - 10 с. -/Рукопись представлена редколлегией журнала "Изв.вузов. Химия и хим.технология"/. Деп. в ВИНИТИ 27 октября 1975 г., № 3293-75 Деп.
13. Ставров С.Н., Гуля А.П., Татиан М.Н. О влиянии нейтральных солей на предельное напряжение сдвига студней агороида. -Иваново, 1975. - II с. -/Рукопись представлена редколлегией журнала "Изв.вузов. Химия и хим.технология"/. Деп. в ВИНИТИ 27 октября 1975 года, № 3294-75. Деп.
14. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. К вопросу об изоэлектрическом состоянии агороида. -В кн.: Химия координат.соед-ний. Сорбционные процессы. -Кишинев: Штиинца, 1977, с.57-62.

15. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. К вопросу о природе связей, участвующих в образовании студней агороида. -В кн.:Химия координат. соед-ний. Сорбционные процессы. -Кишинев: Штиинца, 1977, с.62-66.
16. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Влияние электролитов, сахара и содержащихся в агороиде катионов на концентрационную зависимость температур плавления образуемых им студней. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1977, № 3, с.41-44.
17. Ставров С.Н., Делиу В.Г. Взаимное влияние катионных форм фурцелларена на предельное напряжение сдвига образуемых ими водных студней. -Кишинев, 1977. - 9 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ВИНИТИ 31 мая 1977 г., № 2314-77 Деп.
18. Ставров С.Н. и др. О природе связей и механизме образования структуры в растворах агороида. -Кишинев, 1977. - 15 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ВИНИТИ 19 июля 1977 г., № 3218-77 Деп.
19. Ставров С.Н., Татиан М.Н., Лесник Т.Г. Влияние электролитов на прочность водных студней агар-агара, агороида и его катионных форм и фракций. -Кишинев, 1977. - 9 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ВИНИТИ 19 июля 1977 г., № 3219-77 Деп.
20. Ставров С.Н., Делиу В.Г., Арбуз В.А. Улучшение студнеобразующих свойств фурцелларена путем частичной замены содержащихся в нем ионов кальция на ионы калия. -Кишинев, 1977. - 9 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ВИНИТИ 19 июля 1977 г., № 3220-77 Деп.
21. А.с. 593694 (СССР). Способ производства желейного мармелада. /С.Н.Ставров и др. - Опубл. в Б.И., 1978, № 7.
22. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Уменьшение расхода агороида в производстве желейного мармелада. -Хлебопекарная и кондитер.промышленность, 1978, № 3, с.34-35.
23. Ставров С.Н., Делиу В.Г. Действие пищевых солей на прочность студней фурцелларена. - Хлебопекарная и кондитер.промышленность, 1978, № 7, с.28-29.
24. Ставров С.Н., Белоус Б.А. Замена лимонной кислоты ее натриевой солью в производстве мармелада. - Хлебопекарная и кондитер. промышленность, 1978, № 10, с.41-42.

25. Ставров С.Н., Белоус Б.А. Влияние катионов, содержащихся в фурцелларане, на его физико-химические свойства. -Изв. вузов. Пищевая технология, 1978, № 2, с.79-82.
26. Ставров С.Н., Делиу В.Г., Попа М.Ф. Взаимное влияние катионных форм фурцелларана на их студнеобразующие свойства. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1978, № 3, с.45-47.
27. Ставров С.Н., Попа М.Ф. Взаимное влияние агар-агара, фурцелларана и агороида на их студнеобразующие свойства. - В фурцелларана и агороида на их студнеобразующие свойства. - В кн.: Химия координац.неорг. и орг. соед-ний. -Кишинев: Штиинца, 1978, с. 70-73.
28. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Влияние катионного состава агороида на прочность образуемых им студней. -В кн.: Химия координац.неорг. и орг.соед-ний. Кишинев: Штиинца, 1978, с.73-76.
29. Ставров С.Н., Попа М.Ф. Улучшение экстракции агороида путем предварительного перевода филлофоры в натриевую форму. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1978, № 6, с.37-40.
30. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Термодинамическая характеристика ионообмена на агороиде. -Кишинев, 1979. - 15 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 19 июня 1979 г., № 2871-79 Деп.
31. Ставров С.Н. Агороид. -Кишинев, 1979. - 49 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 19 июня 1979 г., № 2872-79 Деп.
32. Ставров С.Н., Русановская В.И. К вопросу об экстрагировании агороида из филлофоры, предварительно переведенной в натриевую форму. -Кишинев, 1979. - 16 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 19 июня 1979 г. № 2873-79 Деп.
33. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Влияние хлористого натрия на свойства агороида. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1979, № 6, с.17-20.
34. Ставров С.Н., Попович В.В. Некоторые вопросы технологии производства желейного мармелада на эстагаре. -В кн.: Хим. и физико-хим. исследования соед-ний. -Кишинев: Штиинца, 1980, с.138-144.
35. Ставров С.Н., Попович В.В. Снижение расхода агороида в производстве желейного мармелада. -В кн.: Хим. и физико-хим.

- исследования соединений. -Кишинев: Штиинца, 1980, с.144-149.
36. Ставров С.Н., Попович В.В., Арбуз В.А. Расход Фурцелларана в производстве желейного мармелада. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1980, № 6, с.61-64.
37. А.с. 797647 (СССР). Способ производства желейного мармелада. /С.Н.Ставров, В.В.Попович. -Опубл. в Б.И., 1981, № 3.
38. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Хроматографическое и ИК-спектроскопическое исследования агороида, фурцелларана и агар-агара. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1981, № 3, с.75-78.
39. Ставров С.Н., Томак Л.А. Влияние природы катионов металлов, содержащихся в водоросли *Ticcellaria fastigata*, на кинетику экстракции из нее студнеобразователя. -Кишинев, 1981. - 13 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 22 января 1981 г., № 186ХП-Д81.
40. А.с. 831097 (СССР). Способ производства желейного мармелада /С.Н.Ставров, В.В.Попович, М.Ф.Попа. - Опубл. в Б.И., 1981, № 19.
41. А.с. 850037 (СССР). Способ производства желейного мармелада /С.Н.Ставров, В.В.Попович, В.А.Арбуз. - Опубл. в Б.И., 1981, № 28.
42. Ставров С.Н., Боунегру Ф.П. Электронно-микроскопическое исследование студней агороида. - В кн.: Реакционно-способность координац. и полимер. соед-ний. -Кишинев: Штиинца, 1982, с.108-115.
43. Ставров С.Н., Попович В.В., Попа М.Ф. Смесь фурцелларана и К-агороида - новый экономичный студнеобразователь в производстве желейного мармелада. -В кн.: Реакционно-способность координац. и полимер. соед-ний. -Кишинев: Штиинца, 1982, с.115-119.
44. Ставров С.Н., Шилкин А.П. Кислотный метод получения агороида из филлофоры. -Кишинев, 1982. - 27 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 30 марта 1982 г., № 470ХП-Д82.
45. А.с. 938902 (СССР). Способ производства агороида из красной водоросли филлофоры /С.Н.Ставров и др. - Опубл. в Б.И., 1982, № 24.

46. Ставров С.Н., Шилкин А.П. Получение эгарида из филлофоры. - Рыбн. хоз-во, 1982, № 7, с. 70-72.
47. Ставров С.Н., Шилкин А.П. Студнеобразователи красных морских водорослей и технология их производства. -Кишинев,1982. - 40 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 28.12.82, № 131хп-Д83.
48. Ставров С.Н., Томак Л.А. Фурцелларене . -Кишинев, 1982. - 41 с. -/Рукопись представлена Кишиневским госуниверситетом/. Деп. в ОНИИТЭХИМ 24.12.82, № 135хп-Д83.
49. Ставров С.Н., Томак Л.А., Ганган Т.Ф. Термодинамика ионообмена на фурцелларене. -В кн.: Координат. соед-ния переходных элементов. -Кишинев: Штиинца, 1983, с.96-101.
50. А.с. 1024054 (СССР). Способ производства студнеобразователя из морской водоросли фурцелярии /С.Н.Ставров, Л.А. Томак. - Опубл. в Б.И., 1983, № 23.
51. Ставров С.Н., Шилкин А.П. Выделение эгарида из раствора путем осаждения изопропиловым спиртом. -Рыбн. хоз-во, 1983, № 4, с. 74-76.
52. Ставров С.Н., Стратичук А.С., Шилкин А.П. Студнеобразователь из шаровидной филлофоры. - Рыбн. хоз-во, 1983, № 9, с. 75-77.
53. Ставров С.Н., Шилкин А.П. Влияние искусственной сушки филлофоры на свойства экстрагированного из нее эгарида. -Рыбн. хоз-во, 1984, № 6, с. 73-74.
54. Ставров С.Н., Томак Л.А., Ганган Т.Ф. К вопросу об образовании структур в растворах фурцелларена. -В кн.: Химия и физико-химия координат. соед-ний. Кишинев: Штиинца, 1984, с.113-119.
55. А.с. 1156624 (СССР). Способ получения эгарида из филлофоры. /С.Н.Ставров и др. - Опубл. в Б.И., 1985, № 19.
56. Ставров С.Н., Шилкин А.П. Опыт производства эгарида по кислотному методу. -Изв. вузов. Пищевая технология, 1986, № 1, с. 103-105.
57. А.с. 1205875 (СССР). Способ производства желейного мармелада./С.Н.Ставров; А.С.Стратичук, Л.А.Томак. - Опубл. в Б.И., 1986, № 3.
58. Ставров С.Н., Томак Л.А. Взаимное влияние фурцелларена и полисахарида водоросли *Rhizophora Zodiae* на их свойства. -Изв.вузов. Пищевая технология, 1986, № 2, с.70-73.

Подписано в печать 15.ХП.87. АБ 09224. Формат 60x84 I/16.
Ротэпринт. Печ.л.2,1. Уч.-изд.л.1,9. Зак.508. Т.100.
Бесплатно.

Кишиневский государственный университет,
277014. Кишинев-14, ул. Седовская,60-а.

Отдел оперативной полиграфии КГУ.
277014. Кишинев-14, ул. Пирогова, 65-в.