

Гидрогенизация

4) гидрогенизация - процесс частичного или полного насыщения водородом непредельных связей ненасыщенных жирных кислот триацилглицеридов, входящих в состав растительных масел и (или) жиров;

Источник: Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"

Гидрогенизация заключается в том, что продукт подвергается воздействию чистого водорода при соответствующих температуре и давлении в присутствии катализатора (обычно это тонкоизмельченный никель). Гидрогенизация повышает температуру плавления жиров и увеличивает консистенцию масел, превращая ненасыщенные глицериды (например, олеиновой, линолевой и др. кислот) в насыщенные глицериды с более высокой температурой плавления (например, пальмитиновой, стеариновой и др. кислот). Степень гидрогенизации и конечная консистенция продуктов зависят от условий протекания этого процесса и от времени обработки. В данную товарную позицию включаются также продукты, независимо от того, были ли они:

1. Частично гидрогенизированы (даже если эти продукты имеют тенденцию к разделению на пастообразную и жидкую фракции). Частичная гидрогенизация также влияет на превращение цис-формы ненасыщенных жирных кислот в транс-форму, что повышает температуру плавления продукта.
2. Полностью гидрогенизированы (например, масла, превращенные в пастообразные или твердые жиры)

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)