

Глицерин сырой

Сырой глицерин представляет собой продукт с чистотой менее 95% (в пересчете на сухое вещество). Он может быть получен расщеплением жиров или масел или синтетически из пропилена. Он различается по качеству в зависимости от способа получения, например:

- 1) получаемый путем гидролиза водой, кислотами или щелочами, - сладковатая жидкость приятного запаха, по цвету от желтоватого до коричневого;
- 2) получаемый из глицеринового щелока - бледно-желтая жидкость с неприятным запахом и вязущим вкусом;
- 3) получаемый из остатков мыловарения - черновато-желтая жидкость со сладковатым вкусом (иногда напоминающим чеснок, если с большим количеством примесей) и более или менее неприятным запахом;
- 4) получаемый путем каталитического и ферментативного гидролиза - как правило, жидкость с неприятным вкусом и запахом, содержащая большое количество органических и минеральных веществ.

Сырой глицерин можно также получить путем переэтерификации масел или жиров с другими спиртами

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

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/6610/>