

15.16

15.16 - Жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения и их фракции, полностью или частично гидрогенизированные, перэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные, нерафинированные или рафинированные, но не подвергнутые дальнейшей обработке:

1516.10 – жиры и масла животного происхождения и их фракции

1516.20 – жиры и масла растительного происхождения и их фракции

1516.30 – жиры и масла микробиологического происхождения и их фракции

В данную товарную позицию включаются жиры и масла животного, растительного или микробиологического происхождения, подвергнутые определенным химическим превращениям, упомянутым ниже, но не подвергнутые дальнейшей обработке.

В данную товарную позицию также включаются аналогично обработанные фракции жиров и масел животного, растительного или микробиологического происхождения.

(А) Гидрогенизированные жиры и масла.

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).

Чаще всего гидрогенизации подвергают жиры из рыбы или морских млекопитающих и некоторые масла растительного происхождения (хлопковое, кунжутное, арахисовое, рапсовое, соевое, кукурузное и др.). Полностью или частично гидрогенизированные масла этого типа часто используют в качестве сырья для приготовления пригодных для употребления в пищу жиров товарной позиции 15.17, поскольку гидрогенизация повышает не только их консистенцию, но и устойчивость к окислению на воздухе, улучшает их вкус, запах и, за счет обесцвечивания, внешний вид.

Сюда также входит гидрогенизированное касторовое масло, так называемый "опаловый воск".

(Б) Перэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла.

- (1) **Перэтерифицированные (или трансэтерифицированные) жиры и масла.** Консистенция жира или масла может быть повышена путем соответствующего обмена радикалов жирных кислот в триглицеридах, входящих в состав продукта. Необходимое взаимодействие и обмен сложных эфиров можно ускорить с помощью катализаторов.
- (2) **Реэтерифицированные жиры и масла** (или так называемые этерифицированные жиры и масла) – это триглицериды, получаемые путем непосредственного синтеза из глицерина и смеси свободных жирных кислот или же кислотных масел после рафинирования. Расположение радикалов жирных кислот в триглицеридах отличается от их расположения в натуральных маслах.

Масла, получаемые из маслин, или оливок, содержащие реэтерифицированные масла, включаются в данную товарную позицию.

- (3) **Элаидинизированные жиры и масла** – это жиры и масла, переработанные таким образом, что ненасыщенные радикалы жирных кислот в значительной степени превращены из *цис*-формы в соответствующую *транс*-форму.

В данную товарную позицию включаются эти продукты в том виде, в котором они описаны выше, даже если они имеют свойства воска и даже если были впоследствии дезодорированы или подвергнуты аналогичным процессам рафинирования, независимо от их пригодности или непригодности для непосредственного использования в качестве продукта питания. Но в нее **не включаются** гидрогенизированные и т.п. жиры и масла и их фракции, прошедшие такую дальнейшую обработку в целях превращения в пищевой продукт, как текстурирование (изменение текстуры или кристаллической структуры) (**товарная позиция 15.17**). Кроме того, в данную товарную позицию **не включаются** гидрогенизированные, переэтерифицированные, реэтерифицированные или элаидинизированные жиры и масла или их фракции в тех случаях, когда два или более жира или масла подвергли модификации (**товарная позиция 15.17** или **15.18**).