

Revijalni prikaz postupaka interesterifikacije pomoću lipaze za proizvodnju strukturiranih lipida

SAŽETAK

Strukturirani lipidi građeni od srednje i dugolančanih masnih kiselina obično imaju srednjelančane masne kiseline (C6-C12) na poziciji *sn*-1,3 i dugolančane masne kiseline (C14-C24) na poziciji *sn*-2. Imaju smanjenu kalorijsku vrijednost i pogodni su za kontrolu pretilosti te sprečavanje malapsorpcije masti i ostalih metaboličkih poremećaja. U fokusu ovog revijalnog prikaza je sinteza lipida iz srednje i dugolančanih masnih kiselina pomoću enzimske esterifikacije. Obuhvaća detaljan opis biokatalizatora, podloga, reaktora i postupaka sinteze, te raspravu o primjeni tih lipida u proizvodnji prehrambenih proizvoda. Podaci u ovom radu daju pregled trenutnog stanja u području razvoja postupaka sinteze strukturiranih lipida iz srednje i dugolančanih masnih kiselina.

Ključne riječi: gliceridi, interesterifikacija, lipaza, strukturirani lipidi građeni od srednje i dugolančanih masnih kiselina