

масс-спектрометрическим методом на времяпролетном масс-спектрометре с ионизацией осколками цезия-252. Выводы о присутствии в пробах жирных кислот делали на основании наличия в масс-спектрах квазимолекулярных ионов.

Проведенные исследования жирнокислотного состава подкожного и внутреннего жира норок свидетельствуют, что основными жирными кислотами изучаемых образцов жира являются пальмитиновая, миристиновая и олеиновая.

Из трех изученных кислот основной (в количественном отношении), являются пальмитиновая, вне зависимости от пола и типа животных у которых отбирались образцы жира. Ее количество было практически одинаковым, как во внутреннем, так и в подкожном жире. Наиболее подвержено колебаниям количество олеиновой кислоты жира норок, из чего следует предположить, что эта кислота метаболически наиболее активна. Наибольшее ее количество обнаружено в жире норок серебристо-голубого типа, а наименьшее в жире пастелевых норок. Отмеченные колебания жирнокислотного состава жира норок свидетельствует о разном его качестве и этот факт следует учитывать при использовании жира, особенно в фармацевтической промышленности.

### ТРИГЛИЦЕРИДНЫЙ СОСТАВ ПОДКОЖНОГО И ВНУТРЕННЕГО ЖИРА НОРОК

В.И. Киндя, В.Д. Чиванов, Н.В. Пшиченко  
Сумский государственный университет  
Сумский сельскохозяйственный институт

Качество норочьего жира, как сырья косметической и фармацевтической промышленности, зависит не только от его жирнокислотного состава, но и от соотношения различных типов триглицеридов. Нами был



изучен триглицеридный состав подкожного и внутреннего жира норок в зависимости от пола и типа животных.

Триглицеридный состав изучался по наличию фрагментов триглицеридов в жире норок, которые устанавливались на основании наличия в масс-спектрах квазимолекулярных ионов (КМИ) типа  $(M+H)^+$  или  $(M-H)^-$ , где  $M$  - молекула анализируемого вещества, а  $H$  - протон.

Результаты исследований свидетельствуют, что как во внутреннем, так и в подкожном жире норок имеются следующие фрагменты триглицеридов: пальмито-пальмитиновый (PP), пальмито-олеиновый (PO), пальмито-миристиновый (PM) и стеарино-олеиновый (SO).

Основными по содержанию (в количественном отношении) в жире норок, вне зависимости от пола и типа их являются фрагменты PP и PO триглицеридов. В наименьшем количестве в жире норок содержится фрагмент PM - триглицерида. Его процентное содержание колеблется от 32,5 до 50%, при этом его минимальное количество отмечено во внутреннем жире самцов стандартного типа.

Содержание фрагмента SO - триглицерида варьирует в пределах 50 - 90%, и наибольшее его количество отмечено в жире самок норок серебристо-голубого типа. Полученные результаты исследований могут быть использованы при оценке качества норочьего жира.