



**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
о результатах исследования образца кормового продукта

Во ВНИИЖиров проведено исследование образца кормового продукта «Осмофат 100» для повышения продуктивности крупного рогатого скота, произведенного компанией «Osmosis Nutrition Sdn. Bhd.», Малайзия, представленного 16.10.2024 ООО «ТАПП ТРЕЙД» (119049, Г.МОСКВА, ВН.ТЕР.Г. МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ ЯКИМАНКА, ПЕР 4-Й ДОБРЫНИНСКИЙ, Д. 8, ПОМЕЩ. 1Р/1, ИНН 7733246368 КПП 770601001) в количестве 1,0 кг. С целью оценки качества в представленном образце определяли температуру плавления по ГОСТ 32189, кислотное число и массовую долю свободных жирных кислот по ГОСТ 31933 и жирнокислотный состав по ГОСТ 31663. Результаты испытаний представлены в таблице:

Таблица

Наименование показателей	Значение показателей представленного образца
1. Массовая доля влаги, %	0,1
2. Массовая доля жира, %	99,9
3. Температура плавления, °С	60
4. Кислотное число, мг КОН/г	0,14
5. Массовая доля свободных жирных кислот, %	0,07
6. Жирнокислотный состав, %:	
- насыщенные	86,4
в т.ч. лауриновая C <sub>12:0</sub>	0,1
миристиновая C <sub>14:0</sub>	1,2
пальмитиновая C <sub>16:0</sub>	80,0
стеариновая C <sub>18:0</sub>	4,5
арахиновая C <sub>20:0</sub>	0,4
- мононенасыщенные	10,9
в т.ч. олеиновая C <sub>18:1=</sub>	10,9
- полиненасыщенные	2,7
в т.ч. линолевая C <sub>18:2=</sub>	2,5
линоленовая C <sub>18:3=</sub>	0,2

Из полученных результатов следует, что представленный образец является пальмовым стеарином (твердой фракцией пальмового масла). Представленный образец является продуктом переработки пальмового масла путем фракционирования с изменением химического состава до такой степени, что утрачиваются основные свойства исходного материала (температура плавления, жирнокислотный состав), проходит очистку путем рафинации в процессе производства.

Зав. отделом по пр-ву спецжиров,  
ведущий научный сотрудник, д.т.н.

И.В.Павлова