

ВИВЧЕННЯ КІНЕТИКИ ЕКСТРАКЦІЇ ГАРБУЗОВОЇ ОЛІЇ ВУГЛЕВОДНЕВИМ РОЗЧИННИКОМ

Лях В.О., гр. 0-45а

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Чумак О.П.**

Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»

В наш час актуальним є збагачення продуктів харчування вітамінами, різними мікро- і макроелементами та багатьма іншими корисними речовинами.

Гарбуз – поживна ягода. Усього налічують біля двадцяти сортів гарбузів, які відрізняються між собою за формою стеблини, чоловічих або жіночих квітів, кольором плодів тощо.

В насінні гарбуза міститься до 52% олії і до 28% білка, багато солей цинку і вітаміну Е, тому воно набагато поживніше і корисніше ніж соняшникове.

Якщо говорити про користь гарбузової олії, то переоцінити її властивості неможливо – цю олію називають профілактичною панацеєю. Протипоказаннями до споживання гарбузової олії є хіба що індивідуальна непереносимість.

Для отримання одного літру гарбузової олії необхідно переробити 2,5 кг сухого гарбузового насіння або 30 гарбузів. Гарбузова олія має зеленуватий відтінок і в залежності від сорту має горіховий аромат і специфічний присмак.

До складу олії входять вітаміни А, Е, В1, В2, Р, вона містить більш ніж 90% ненасичених жирів, з них 45-60% лінолевої кислоти і до 15% ліноленової кислоти, має унікальний комплекс есенціальних фосфоліпідів рослинного походження. Також містить велику кількість біологічно активних речовин: каротеноїди, токофероли.

Автори пропонують методи знежирення обрушеного насіння гарбуза сорту «Зимова солодка» вуглеводневим розчинником, а саме нефрасом.

У роботі вивчено кінетику екстракції олії в залежності від співвідношення твердої фази до розчинника, від термообробки насіння та від часу екстракції.

Одержані результати дають змогу визначити найкращі умови екстракції без погіршення якості природної гарбузової олії.