

ВПЛИВ ЕКСТРАКТІВ РОСЛИН НА ВЛАСТИВОСТІ РИБНОГО ЖИРУ

Четвертинівський С.М., гр. ТПР-1

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Лебська Т.К.**
Національний університет біоресурсів та природокористування України

Рибний жир гідробіонтів характеризується широким спектром вхідних в їх склад класів, що відрізняються від інших видів жирів різноманітністю жирних кислот і присутністю поліненасичених есенціальних кислот, а також вітамінів А, Д, Е. Біологічна активність останніх визначається місцем розташування подвійних зв'язків і просторовою конфігурацією молекули щодо цих зв'язків. Присутність цих біологічно активних кислот обумовлює високу харчову цінність рибних жирів, але в наслідок їх ненасиченості вони швидко окисляються киснем повітря і при певному накопиченні продуктів первинного і, особливо, вторинного окислення (альдегідів), стають токсичними і не придатними до вживання. В зв'язку з цим, особливої актуальності набувають досліджень, направлених на оцінці можливості використання антиоксидантів для перешкоди або уповільнення розвитку процесів окислення рибних жирів в період зберігання.

Мета даної роботи полягала у вивченні впливу масляних екстрактів льону, росторопши, амаранта на зміни показників окислення і гідролізу рибного жиру в період зберігання при температурі +5° С.

Рибний жир виділяли з прісноводної риби товстолоба по традиційній технології отримання цього продукту з підпресованого бульйону після варіння нехарчових частин риби (голів, хребта, плавників, шкіри, внутрішніх органів).

Вивчені показники якості (перекисні, кислотні, йодні і альдегідні числа) рибного жиру з товстолоба, які склали 0,02% і 2,1 міліграм/КОН, 112,0%, 1,5 мг % коричного альдегіду, відповідно. Значення йодного числа рибного жиру свідчить про високий вміст в ньому ПНЖК і, відповідно, підвищеній його здібності до окислювального псування. З метою подовження терміну зберігання і підвищення його якості в рибний жир додавали різні концентрації екстрактів льону, росторопши, амаранта, які покращували його властивості.