

## ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ ТА ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОГО ТИПУ

**Федак Н.В.**, канд. техн. наук, проф.,

**Діхтярь А.М.**, асист.,

**Старицький О.С.**, студ.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Характерною особливістю нової концепції виробництва функціональної продукції є широке використання оливкової олії, що містить близько 70% мононенасиченої олеїнової кислоти, що підтверджує її функціональність. Проте використання цього виду олії як у харчуванні населення нашої країни, так і у виробництві функціональної харчової продукції ускладнюється тим, що оливкова олія не є продуктом вітчизняного виробництва. Це створило передумови для розробки вітчизняними вченими та підприємствами олії з властивостями, подібними до властивостей оливкової олії. Нами проаналізовано жирнокислотний склад (ЖКС) оливкової олії за ДСТУ 5065:2008 та олії соняшникової високоолеїнового типу (ОСВТ) виробництва ТОВ-підприємства «АВІС», проведено їх порівняльний аналіз.

Під час вхідного контролю жирнокислотного складу експериментальних зразків олії (табл.) встановлено, що він представлений 21 жирною кислотою, у тому числі пальмітиновою (C16:0), пальмітолеїною (C16:1), стеариною (C18:0), олеїною (C18:1), лінолевою (C18:2), ліноленою (C18:3), арахіною (C20:0), бегеновою (C22:0) та іншими, сумарний вміст яких не перевищує 2% і не має вирішального значення для забезпечення якості олії. Олії експериментальної вибірки відрізнялися між собою головним чином вмістом ацилгліцеринів чотирьох жирних кислот – пальмітинової (C16:0), стеаринової (C18:0), олеїнової (C18:1) та лінолевої (C18:2). При цьому олія соняшникова високоолеїнового типу містить на 7,15% менше пальмітату, ніж оливкова, та характеризується більшим вмістом олеїнова, лінолевої та стеаринової кислот – на 6,19, 1,03 та 0,28% відповідно. Олія соняшникова високоолеїнового типу виробництва ТОВ-підприємства «АВІС» характеризується високим вмістом олеїнової кислоти (76,96%), який перевищує цей показник в оливковій олії на 6,19%.

Таблиця

**Жирнокислотний склад досліджуваних видів олії, %**

Олія	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3	C20:0	C22:0
Оливкова	11.53	0.76	2.63	70.77	9.98	0.76	>0.01	0.16
ОСВТ виробництва ТОВ- підприємства «АВІС»	4.38	0.16	2.91	76.96	11.01	0.41	>0.01	0.8

Харчові якості соняшnikової олії безпосередньо пов'язані з високим вмістом у ній лінолевої кислоти. Хоча лінолева кислота є для організму людини незамінною, її високий вміст у соняшnikовій олії знижує стійкість під час зберігання (окисну стабільність), що зумовлює підвищення її здатності до згіркнення. Добова потреба людини в лінолевої кислоті становить 4 г/кг, тому немає необхідності підвищувати вміст лінолевої кислоти в соняшnikовій олії, призначеній для харчування. Найбільш стійкі до окиснення ті олії, які поєднують підвищений вміст токоферолів із високим вмістом олеїнової кислоти. Найкращим для стійкості олії під час зберігання є співвідношення лінолевої й олеїнової кислот не більше за 2:1. У цьому випадку стійкість до окиснення збільшується порівняно із рафінованою соняшnikовою олією в 3–4 рази.

Таким чином, олія соняшnikова високоолеїнового типу аналогічна за жирнокислотним складом до оливкової олії та має таку саму високу харчову і фізіологічну цінність.

Подальші дослідження, спрямовані на визначення технологічних властивостей ОСВТ із високим вмістом олеїнової кислоти (не менш ніж 75%), дозволять розробити рекомендації з використання олії такого типу як рецептурного компонента харчових продуктів та середовища для смаження основним і фритюрним способами.

Використання ОСВТ у технологічному процесі виробництва кулінарної продукції дозволить забезпечити значний економічний ефект за рахунок високої харчової та фізіологічної цінності, прогнозованого більш тривалого зберігання, високої термостабільності, стійкості до автоокиснення і забезпечення високої якості харчової продукції.