

## ВИКОРИСТАННЯ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОГО ТИПУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Нижник Є.В., гр. ТХ-19

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Федак Н.В.,

асп. Діхтярь А.М.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Метою досліджень стала розробка рецептурного складу та технологічного процесу виробництва соусів емульсійного типу з використанням рослинних олій з оптимізованим жирнокислотним складом, що надасть можливість спрогнозувати підвищення біологічної цінності жирових фаз за рахунок покращення їх жирнокислотного складу, який характеризується необхідним співвідношенням  $\omega - 6$  та  $\omega - 3$  поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) для функціонального харчування різних груп населення. ПНЖК беруть участь в утворенні структурних ліпідів і різних фізіологічно активних речовин. Їх недостатня кількість в раціоні харчування викликає негативні зміни жирнокислотного складу клітинних мембран, що проявляється у зниженні стійкості до шкідливого впливу і збільшення їх проникливості. Це в результаті веде до виникнення різних захворювань: ожиріння, аритмії, гіпертонії, атеросклерозу, тромбозів, цукрового діабету, псоріазу, запальних процесів, ревматоїдного артриту, виразкового коліту, доброякісних пухлин, онкологічних захворювань, тощо.

В якості жировмісної сировини в технології соусів функціонального призначення нами використана олія, отримана методом холодного пресування з насіння експериментальних гібридів соняшника, створених в Інституті рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України. Вона характеризується найбільшим вмістом олеїнової кислоти, а також займає друге місце за вмістом пальмітолеїнової, ліноленової та бегенової кислот.

Розроблено проект технологічної документації на соуси емульсійного типу з використанням соняшникової олії високоолеїнового типу. Продукція відповідає органолептичним, фізико-хімічним та мікробіологічним показникам, включає у свій склад натуральні інгредієнти, характеризується стабільністю за вмістом токсичних елементів, відрізняється високими споживними властивостями та біологічною цінністю, й, найважливіше, характеризується збалансованістю за жирнокислотним складом.