

УДК 664.36

ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ОЛІЇ І ТЕХНІКА ЇХ ВИЗНАЧЕННЯ

Строгий А.О., студ., Богданович С.А., к.т.н., ст. викл.

(Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка)

Для визначення якості олії в партії масла відбирають середню пробу. У відповідності з ГОСТ 5471-83 від партії масла до 16 т середня проба складає 1 л, від 16 до 50 т – 2 л, від 50 до 200 т – 5 літрів. Середню пробу ретельно перемішують і відбирають 0,5 л для лабораторних аналізів. Кількість, якість олії характеризується двома групами показників: органоліптичними і фізико-хімічними.

Органоліптичні показники: прозорість, запах, смак визначаються при температурі +200С. Щоб визначити прозорість олії необхідно наливати в скляний циліндр 100 мл олії і залишати в спокої на 24 години. Потім розглянуто олію на білому фоні у світлі, що проходить і віддзеркалюється. Олія вважається прозорою, якщо вона не має мутності або зважених пластівців.

До фізико-хімічних показників відносяться: кольорове число; кислотне число; відстій (нежирові домішки); показники заломлювання олії; йодове число.

Кольорове число виражається кількістю міліграмів вільного йоду, що вміщується в 100 мл розчину йодиду калію, який має при однаковій з олією товщині в 1 мм таку ж інтенсивність пофарбування, як і олія, що піддається випробуванню.

Кислотне число. Кислотне число – це кількість міліграмів гідроксиду калію, необхідна для нейтралізації вільних жирних кислот, що вміщуються в 1 грамі олії, яке і характеризує свіжість олії.

Гранично допустимі норми кислотного числа: рафіноване – 0,4 мл/г олії; нерафіноване вищого сорту – 1,5 мл/г олії; нерафіноване I сорт – 2,25 мл/г олії.

Відстій (нежирові домішки), згідно методики, передбаченої ГОСТ 5481-66, визначається за масою та об'ємом. Першим способом встановлюють кількість нерозчинних в нетролійному ефірі або легкому бензині механічних домішок (частинок, м'ятки, оболонки та ін.).

Список літератури:

1. Переработка продукции растительного и животного происхождения. /Под ред. А.В. Богомолова, Ф.В. Перцевого. – Санкт-Петербург: РИОРД, 2001. – 414с.
2. В.А. Масликов. Технологическое оборудование производства растительных ма-сел. – М.: Пищевая промышленность, 1994. – 438с.