

ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ У ВИРОБНИЦТВІ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ

Щербина А.Ю., гр. ХТД-75м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.І. Упатова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Жирові емульсійні продукти є важливим компонентом у харчуванні людини. Біологічна ефективність жирів визначається, з одного боку, структурними характеристиками жирних кислот, з іншого – їх співвідношенням. Особлива роль у складі жирів належить есенціальним поліненасиченим жирним кислотам (ПНЖК), які представлені у харчових продуктах двома основними класами – родини ω -3 та ω -6. Згідно з рекомендаціями дієтологів потреба організму людини в ПНЖК становить 11 г/добу, зокрема в ω -3 жирних кислотах становить 1–1,5 г/добу, в ω -6 – не більше ніж 10 г/добу. Отже, більшість вчених вважають, що оптимальною у біологічному відношенні формулою збалансованості ПНЖК є співвідношення родин ω -6: ω -3 як 10:1 у раціоні здорової людини, а для лікувально-профілактичного харчування – від 3:1 до 5:1.

Сьогодні, як свідчать аналітичні дослідження, спостерігається зростання попиту на емульсійні соуси, які дозволяють розширювати асортимент, доповнювати склад та підвищувати біологічну цінність страв. Але корекція жирнокислотного складу емульсійних продуктів повсякденного вжитку стосовно збалансованості поліненасичених жирних кислот залишається ще актуальною. На наш погляд, саме купажування рослинних олій є найбільш ефективним і економічно виправданим прийомом конструювання жирових продуктів із заданим складом і співвідношенням ПНЖК, що відповідає формулі збалансованого харчування.

Для одержання жирової основи соусів емульсійного типу зі збалансованим співвідношенням поліненасичених жирних кислот ω -6 та ω -3, було використано рафіновані дезодоровані соняшникова, соєва та ріпакова олії. При виборі рослинних олій для купажування було враховано їх технологічні властивості, цінова політика та територіальна поширеність. Розрахунок рецептури купажованої олії проведено за допомогою розробленої програми в середовищі математичного пакету *MatLad*. На підставі обчислень цієї програми, визначено оптимальне співвідношення вихідних олій у суміші з метою подальшого їх використання у технології емульсійних продуктів.