

## Секція 6. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТОВАРІВ, ЇХ ЯКОСТІ ТА ЕКСПЕРТИЗИ

### АНАЛІЗ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ОЛІЙНИХ СУМІШЕЙ

Блудова Я.І., гр. ПТс-29

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Ю.М. Хацкевич  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Відомо, що збалансовані за жирнокислотним складом харчові жири мають містити 30% насичених, 50–60% мононенасичених, 10–20% поліненасичених жирних кислот (ПНЖК). Співвідношення лінолевої і ліноленової кислот повинно бути (4-10):1, залежно від віку та стану здоров'я людини. За умов вживання жирів з визначеним співвідношення ПНЖК спостерігається скоріше відновлення та побудова клітинних мембран різних тканин організму, краще регулюється ліпідний обмін, підвищується еластичність кровоносних судин, активніше виводиться з організму зайва кількість холестерину. Аналіз складу нативних рослинних олій показує, що жодна з них не відповідає вимогам що до співвідношення лінолевої ( $\omega$ -6) і ліноленової кислот ( $\omega$ -3). Метод купажування рослинних олій, вироблених з різної сировини дає змогу отримати продукт з найбільш бажаними біологічними властивостями.

Ціллю досліджень був аналіз біологічної цінності купажів соняшnikової та ріпакової олій.

Об'єктами досліджень є соняшnikова олія, ріпакова олія та суміші цих олій, що містять 20%, 30%, 40%, 50% та 60% ріпакової олії.

Отримані результати свідчать, що у досліджених зразках олійних сумішей незамінні жирні кислоти містяться у таких концентраціях: пальмітинова – 5,6–8,6%, стеаринова – 3,0–3,6%, олеїнова – 32,7–45,9%, лінолева – 38,3–54,5%, ліноленова – 2,7–7,2%. Підтверджена відсутність ліноленової кислоти у соняшnikовій олії. Це не відповідає вимогам до збалансованості жирнокислотного складу харчових жирів.

Встановлено відсутність ерукової кислоти в усіх зразках купажованої олії, що робить її придатною до застосування у харчуванні людини. Співвідношення лінолевої ( $\omega$ -6) та ліноленової ( $\omega$ -3) кислот у зразках, що містять 40%, 50% та 60% ріпакової олії складають 7,6:1; 6,4:1 та 5,3:1 – відповідно до номеру зразку. Таке співвідношення  $\omega$ -6 та  $\omega$ -3 жирних кислот дозволяє вважати ці зразки збалансованими за жирнокислотним складом.

Наведені дані дають змогу зробити висновок щодо перспективності застосування купажів ріпакової та соняшnikової олій у виробництві «функціональних» продуктів харчування.