

ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ ВІТЧИЗНЯНИХ ВИРОБНИКІВ

Коржавих Д.К., гр. ТУМ-35

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Т.В. Карбівнича**,
ст. викл. **З.П. Карпенко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Соняшникова олія – це рослинна олія, видобута з насіння соняшнику. Соняшникова олія має високі смакові якості і переваги перед іншими рослинними жирами за поживністю та засвоєнням. Цінність цієї олії зумовлена високим вмістом у ній ненасичених жирних кислот (до 90%), головним чином лінолева (55–60%) та олеїнова (30–35%). Також до складу олії входять фосфатиди, вітаміни А, Д, Е, К та інші цінні для людини харчові компоненти.

У структурі виробництва олійних культур в Україні соняшник займає провідне місце, адже за останні роки рентабельність виробництва не падає нижче, ніж 50%, проте відбувається незначне зниження даного показника в динаміці. З року в рік вартість виробництва збільшується, проте попит на міжнародному ринку і пізнаваність вітчизняного бренду соняшnikової олії компенсують виробничі витрати, саме тому культура не втрачає лідируючі позиції.

Метою дослідження було вивчення асортименту та проведення товарознавчої оцінки якості соняшnikової олії вітчизняних виробників. Об'єктами дослідження були обрані зразки соняшnikової олії таких торгових марок: «Ашан», «Олейна Духмяна», «Щедрий дар», «Розумниця», «Олейна Традиційна», «Олейна», «Ашан», «Стожар», «Щедрий Дар», «OilStyle».

Дослідження показників якості проводилось відповідно до вимог ДСТУ 4492:2005 «Соняшnikова олія. Технічні умови». Органолептична оцінка досліджуваних зразків показала, що соняшnikові олії за показниками прозорості та наявності відстою, кольору, запаху та смаку відповідають вимогам стандарту.

Отримані результати фізико-хімічних показників знаходились у допустимих межах. Кольорове число склало від (9–27 мг); коефіцієнт заломлення був в межах від (1,471–1,474); йодне число становило від (124–128%); перекисне число було в межах від (0,7–0,16 мг); кислотне число становило від (0,18–0,93 мг).

За результатами товарознавчої оцінки якості соняшnikової олії можна зробити висновок, що всі зразки рослинної олії за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідають вимогам ДСТУ.