

ЗАСТОСУВАННЯ СУМІШЕЙ РОСЛИННИХ ОЛІЙ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Блудова Я.І., гр. ПТс-29

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

Рослинні олії здатні до окислення під дією кисню, що легко дифундує з повітря та розчиняється в них. В наслідок цього накопичуються вільні жирні кислоти та вторинні продукти автоокислення: перекисі, карбонільні та оксіранові сполуки, полімери та ін., що знижує біологічну цінність та органолептичні показники якості продукції. Гальмують окислення, додаючи синтетичні антиоксиданти, похідні фенолу: суміш ізомерів 2- та 3-третбутілу-4-оксіанізолу (БОА) та бутілоксітолуол (БОТ), іонол, фенольні сульфіді. Фізіологічні дослідження вказують на доцільність застосування природних антиоксидантів рослинного походження - токоферолів, що м'яко діють на організм людини. Достатньо високий вміст токоферолів у ріпаковій олії (до 120 мг %). Але її застосування у харчуванні стримувалось вмістом ерукової кислоти. Виведення безерукових сортів ріпаку сприяє застосуванню ріпакової олії у харчовій промисловості.

Ціллю досліджень було порівняльне вивчення стабільності соняшникової рослинної олії рафінованої дезодорованої та сумішей соняшникової та ріпакової олії, що зберігалися за температури +20 °С. Об'єктами дослідження були соняшникова олія, ріпакова олія, одержана з безерукового озимого сорту ріпаку „Промінь”, та експериментальні суміші цих олій. Зразки сумішей містили 10%, 20%, 30%, 40% та 50% ріпакової олії. Максимальний вміст ріпакової олії було обмежено до 50% з урахуванням органолептичних показників якості сумішей.

Показано, що застосування сумішей соняшникової та ріпакової олії в харчуванні є доцільним. Купажування збільшує стійкість до автоокислення олії. З урахуванням органолептичних показників якості суміш має містити 30 – 50% ріпакової олії та 70 – 30% соняшникової олії. Стійкість сумішей до автоокислення дозволяє прогнозувати перспективність їх застосування у виробництві харчових продуктів емульсійного типу: майонезу, маргарину, десертів, тощо.

Для підвищення біологічної цінності сумішей потрібно враховувати фактичний вміст лінолевої (ω -6) та ліноленової (ω -3) кислоти у похідних соняшниковій та ріпаковій оліях.