

ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ТЕМПЕРАТУРИ ФРАКЦІОНУВАННЯ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОТРИМАНИХ ФРАКЦІЙ ТРОПІЧНОЇ ОЛІЇ

Кузнецова Л.М., Папченко В.Ю., Демидов І.М.

Український науково-дослідний інститут олій і жирів

Національної академії аграрних наук України,

м. Харків

Фракціоновані тропічні олії, а саме пальмова, кокосова та пальмоядрова олії на сьогодні затребувані олійно-жировою промисловістю України. Завдяки невисокій концентрації поліненасичених жирних кислот і присутності природних антиоксидантів тропічні олії мають високу стійкість до окислення та тривалий термін придатності. Вони широко використовуються для виробництва спеціальних жирів для кондитерської, хлібопекарської, молочної та інших галузей харчової промисловості, а фракціонована пальмова олія є сировиною для виробництва еквівалентів какао-масла, які мають близький до какао масла склад триацилгліцеринів та змішуються з ним в будь-яких співвідношеннях.

В зв'язку з вище викладеним, одержання ряду жирових продуктів з певними фізико-хімічними характеристиками на основі тропічних жирів є актуальним.

В УкрНДІОЖ НААН у лабораторних умовах проводяться прикладні дослідження за науково-технічною програмою Національної академії аграрних наук за темою «Наукове обґрунтування і розробка технології фракціонування жирів і жирових продуктів з дослідженням отриманих фракцій». Важливою відмінною рисою цієї роботи від вже існуючих методів фракціонування тропічних жирів та олій є те, що при фракціонуванні тропічної олії в якості органічного розчинника використано етиловий спирт.

На даний час проведено дослідження впливу температури фракціонування (кристалізації) на вихід, температуру плавлення та жирнокислотний склад одержаних фракцій олії. Встановлено, що температура кристалізації належить до основних показників процесу фракціонування, а отже змінюючи її – отримуємо ту чи іншу фракцію тропічного жиру, що відрізняються за своїми фізико-хімічними показниками.