

ДЕЯКІ АСПЕКТИ СТАБІЛІЗАЦІЇ РОСЛИННИХ ОЛІЙ АНТИОКСИДАНТАМИ ПРИРОДНОГО ПОХОДЖЕННЯ

Радзівська І.Г.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Під час зберігання олії відбувається безперервний процес окиснення під дією таких несприятливих чинників, як підвищена температура, взаємодія з киснем повітря, наявність вологи та каталізаторів. Усе це призводить до погіршення органолептичних властивостей (появи неприємного присмаку й запаху) і унеможлиблює використання даної олії з харчовою метою без спеціальної промислової обробки. В останні десятиліття ведеться активний пошук природних безпечних антиоксидантів для введення їх у харчові продукти або для використання у вигляді самостійних біологічно активних добавок до їжі. У сфері виробництва нині створюються антиоксиданти, які гарантують не лише безпечність вміщуючих їх продуктів, але і забезпечують збереження якості останніх. Особливо актуальними є розробка, підбір і впровадження антиоксидантів природного походження на основі лікарсько-технічної сировини, яка містить складний комплекс речовин у природному співвідношенні. За своєю біохімічною природою такі добавки діють на організм більш м'яко, ніж інгредієнти синтетичного походження.

Тому метою роботи було дослідження можливості використання природних антиоксидантів березового гриба Чага для подовження терміну зберігання рослинних олій. Чага являє собою округлі нарости неправильної форми до 50 см в діаметрі. Чага є давнім засобом народної медицини. Потрібно зазначити, що лікувальні властивості цей гриб проявляє виключно у поєднанні з березою. Темне забарвлення чаги зумовлене наявністю пігментів і чим більшу масу має гриб, тим темніше забарвлення і більша кількість корисних речовин.

Ми вносили подрібнений березовий гриб в олію в кількості 0,5 %, 1 %, 3 % мас., контрольний зразок без добавок. Зразки зберігали при вільному доступі світла і повітря за кімнатної температури; окиснення припиняли за величини пероксидного числа більше 10 ммоль $\frac{1}{2}$ O/kg. Встановлено, що найбільший термін зберігання (14 діб) має зразок із добавкою 3% березового гриба Чаги, що значно переважає контрольний зразок без добавок, але не суттєво відрізняється від зразка із вмістом 0,5% добавки. Тому ми рекомендуємо добавку 0,5% березового гриба Чаги з метою стабілізації якісних показників рослинної олії при її зберіганні.

Роботу виконано в науково-дослідній лабораторії кафедри технології жирів і парфумерно-косметичних продуктів НУХТ.