

## КУПАЖОВАНА ОЛІЯ ЯК ОСНОВА ДЛЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ СОУСІВ

Кричковська Л.В., Белінська А.П., Анан'єва В.В., Кузьмініч В.Є.  
*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

На сьогодні в Україні питання збалансованості складу ПНЖК  $\omega$ -6 і  $\omega$ -3 груп у майонезах залишається відкритим. Збагачення майонезів ПНЖК  $\omega$ -3 групи не вигідно виробникам, оскільки спричиняє за собою зменшення термінів придатності продукції, зважаючи на нестійкість ПНЖК  $\omega$ -3 групи до окиснювального псування.

Аналіз споживання майонезів показав, що українці віддають перевагу низькокалорійному майонезу (жирність 40 % і менше) [1]. Таким чином, перспективним напрямком досліджень є розробка низькокалорійного соусу, жирова основа якого збалансована за складом ПНЖК, а термін зберігання збільшено за рахунок антиоксидантів рослинного походження.

Вміст ненасичених жирних кислот в розробленій купажованій олії склав: олеїнова кислота –  $12,4 \pm 0,5$  %; лінолева кислота –  $48,3 \pm 1,0$  %; ліноленова кислота –  $6,8 \pm 0,5$  %, тобто сумарний вміст ненасичених жирних кислот у купажі –  $67,5 \pm 1,0$  %, з них поліненасичених –  $60,7 \pm 1,0$  % при співвідношенні  $\omega$ -6: $\omega$ -3 = 10:1. Визначено вміст антиоксидантів в обраних оліях, результати представлені в таблиці.

Антиоксиданти рослинних олій для купажу

Найменування антиоксидантів	Рослинні олії		
	кунжутна	соєва	кукурудзяна
Токоферолі, мг %	$84 \pm 1,5$	$147 \pm 1,8$	$125 \pm 1,5$
Сезамол, %	$0,0148 \pm 0,0009$	–	–
Сезамін, %	$1,10 \pm 0,06$	–	–

З даних таблиці видно, що найвищим вмістом токоферолів серед досліджуваних зразків олій характеризується соєва олія ( $147 \pm 0,80$  мг %). Співвідношення компонентів купажованої олії для конкретних зразків олій обрано наступне: соєва олія –  $70 \pm 2$  %; кунжутна олія  $15 \pm 2$  %; кукурудзяна олія –  $15 \pm 2$  %.

Розроблена купажована олія представляє собою функціональний продукт підвищеної біологічної цінності, що збалансований за складом ПНЖК  $\omega$ -3 та  $\omega$ -6 груп, а також стабілізований від окиснювального псування. Олія може вживатися у якості самостійного харчового продукту, а також служити основою для функціональних олійно-жирових продуктів.

### Література:

1. Рынок майонеза Украины: анализ тенденций и перспективы развития // Рынки продуктов питания – Режим доступа: <http://www.ukrprod.kiev.ua/commerce/aenvelope.php?letter=30>.