

ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ В ТЕХНОЛОГІЇ МОЛОКОВМІСНИХ ПРОДУКТІВ

Радзієвська І.Г.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Молочний жир містить близько 140 жирних кислот з числом атомів карбону від С4 до С26: насичені з парним та непарним числом атомів карбону, моно- та поліненасичені, цис- трансізомери, з них тільки 14 кислот містяться у кількостях, вищих за 1 %. Численними дослідженнями [1] встановлено, що у молочному жирі переважають насичені жирні кислоти, їх вміст становить близько 65 % від загальної кількості жирних кислот. Тоді як вміст ненасичених (олеїнова, міристолеїнова, пальмітолеїнова, лінолева, ліноленова, арахідонова) становить 35%, з них біологічно цінних поліненасичених жирних кислот – усього 3...5%.

Згідно з чинним законодавством України [2] молочні продукти із частковою заміною молочного жиру на інші жирові компоненти називають молоковмісними, при цьому частка молочного жиру повинна становити не менше 25%. Насьогодні розроблено ряд жирових композицій для використання у технології молоковмісних продуктів, однак вони можуть містити модифіковані рослинні жири. Нестачу ненасичених, у тому числі, і поліненасичених жирних кислот, можна компенсувати додаванням рослинних олій.

Запропоновано купажування рослинних олій та розроблення жирових композицій, що дозволить виробляти молоковмісні продукти із збалансованим жирнокислотним складом, зокрема купаж складу пальмова олія 7%+пальмовий олеїн 30%+ріпакова олія 63% містить 23,18% насичених жирних кислот, 50,69%мононенасичених, 19,64% полі ненасичених родини ω -6 та , 6,63% полі ненасичених родини ω -3. Розроблений склад купажованого жиру наближається до рекомендованих дієтологами норм: співвідношення насичених, мононенасичених і поліненасичених жирних кислот у раціоні харчування повинно становити 30:50:20 при співвідношенні лінолевої і ліноленової кислот 8:1 – 10:1, а у літньому віці від 3:1 до 5:1.

Література:

1. Цісари, О.Й. Жирнокислотний склад молочного жиру корів / О.Й. Цісари, Г.В. Дроник // Бібліотека наукових статей [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <http://www.stationline.org.ua/biolog/21-2012-12-16-11-48-35/494-zhirkislotnij-sklad-molochnogo-zhiru-koriv.html>

2. ДСТУ 7170:2010 «Молочна промисловість. Продукти молочні та молоковмісні. Номенклатура та вимоги до назв» (офіц. текст за станом на: 01 жовтня 2011 р.). [Електронний ресурс]. – Режим доступу до ресурсу: <http://document.ua/molochna-promislovist.-produkti-molochni-ta-molokovmisni.-no-std3660.html>.