

## ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ КУРЯЧОГО ЖИРУ У ВИРОБНИЦТВІ МАРГАРИНУ ТА СПЕЦІАЛЬНИХ ЖИРІВ

Єна О.В., Тимченко В.К., Арутюнян Т.В.

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
м. Харків*

Наукові дослідження спрямовано на вирішення актуальної для олієжирової галузі задачі – розширенню сировинної бази виробництва маргаринової продукції та спеціальних жирів для кондитерської, хлібопекарської та молочної галузей харчової промисловості [1].

Завдяки бурхливому розвитку птахівництва в Україні нагальною стала проблема утилізації курячого жиру, ресурси якого весь час зростають. Крім того, в олієжировій галузі почали з'являтися замовлення щодо поставок на експорт харчових купажів соняшникової олії та топленого курячого жиру.

Слід відмітити, що за відсутності національного стандарту на курячий жир деякі «недбайливі» виробники використовують цей жир (вірніше його рідку фракцію) для фальсифікації більш коштовної олії [2].

Зважаючи на суттєво нижчу вартість курячого жиру (у порівнянні з жировими компонентами із «середньою» температурою плавлення – саломас М1-1, кокосова і пальмоядрова олії), можна прогнозувати доцільність виробництва курячого жиру у промислових масштабах.

Для вирішення проблеми цільового призначення курячого жиру, який до того ж, практично не містить транс-ізомеризованих жирних кислот і генетично модифікованих організмів, доцільно мати, перш за все, характеристику його жирнокислотного складу стеринової фракції.

Попередні дослідження показали, що особливістю жирнокислотного складу зразку курячого жиру є наявність значної кількості пальмітинової кислоти (25,08 %), олеїнової (36,7 %) та лінолевої (21,9 %) кислот. Склад стеринової фракції представлено одним компонентом – холестерином у кількості 0,138 мг/кг (~ 0,014 %).

### **Література:**

1. Демидов И.Н. Технологические аспекты использования животных жиров в производстве маргариновой продукции / И.Н. Демидов, В.К. Тимченко, В.А. Голодняк, З.П. Федякина // Олійно-жировий комплекс. – Дніпропетровськ, 2015. – №2(49). – С.29–31.
2. Кіщенко В.А., Левчук І.В., Голубець О.В., Тимченко В.К., Куниця К.В. Методологія виявлення домішки курячого жиру у соняшниковій олії // Технологічний аудит і резерви виробництва. – Харків: технологічний центр, 2015. – № 6/4 (26). – С.4–8.