

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ КУПАЖОВАНОЇ ОЛІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Тимченко В.К., Гудзь О.М.

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

Роботу присвячено актуальному питанню створення функціональних жирових продуктів, зокрема, купажованих (сумішевих) рослинних олій. З цією метою було проведено дослідження зі створення складу купажованої олії функціонального призначення.

У якості компонентів купажу для дослідження було використано: базовий компонент - соняшникову олію холодного пресування з метою зниження вартості, а також додаткового збагачення купажованої олії α -токоферолом; лляну олію холодного пресування, що дозволило отримати продукт, збалансований за складом поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) ω -3/ ω -6 груп; кунжутну олію холодного пресування, яка містить у своєму складі специфічні природні антиоксиданти – сезамол та сезамін.

На основі аналізу науково – технічної літератури та досвіду передових підприємств олієжирової галузі розроблено науково обґрунтований склад купажованої олії функціонального призначення:

- підтверджено, що компонентами купажованої олії функціонального призначення для забезпечення рекомендованого співвідношення ω -3/ ω -6 жирних кислот та збереження нормативного терміну зберігання можуть бути соняшникова, лляна та кунжутна олії холодного пресування.
- методом лінійного програмування розраховано склад олій функціонального призначення за двома варіантами:
 - №1 для здорового харчування (ω -3/ ω -6 =5:1): соняшникова 57,7%, кунжутна 28,0%, лляна 13,3%; №2 для лікувально-профілактичного призначення (ω -3/ ω -6 =3:1): соняшникова 52,1%, кунжутна 28,0%, лляна 21,0%.
- завдяки визначенню періоду індукції купажу № 1 у порівнянні з базовим компонентом виявлено, що за окиснювальною стабільністю купаж не поступається соняшниковій олії холодного пресування.

Література:

1. Дорожкіна Т.П. Функциональные ингредиенты для продуктов масложировой отрасли // Масложировая промышленность, 2009. – №6.
2. Барышев А.Г. Растительные масла «КалитваTM» – функциональные продукты питания // Масложировая промышленность. – 2005. – №3.
3. Маркелова В.Ф. Эссенциальные жирные кислоты, обмен и взаимоотношения // Вопросы медицинской химии. – 1970. – Т. 16. – №5.
4. Коваленко В.М. Харчування і хвороби системи кровообігу: соціальні і медичні проблеми [Текст] / В.М. Коваленко // Журн. Академії медичних наук України. – 2002. – Т. 8. – №4.
5. Руководство по методам исследования, теххимическому контролю и учету пр.-ва/Под.ред. А.Г. Сергеева.-Л.:ВНИИЖ,1969. Т.5.