

СЕКЦІЯ 12. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН

КУПАЖУВАННЯ ЯК СПОСІБ КОРЕГУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ОЛІЙ

Белінська А. П.¹, Кричковська Л.В.¹, Черевична Н.І.²

¹*Національний технічний університет «ХПІ», м. Харків*

²*Харківський державний університет харчових технологій, м. Харків*

На сьогоднішній день на олієжировому ринку росте частка купажованих олій (сумішей рослинних олій у різних співвідношеннях). Сьогодні можна виділити наступні цілі купажування олій виробниками: фальсифікація (розбавлення більш дешевою олією); збільшення термінів придатності (розбавлення оліями, стійкими до окиснювального псування) і підвищення біологічної цінності олій. Ринок купажованих олій стимулюється попитом споживача на продукти здорового харчування, що створює маркетингову і комерційну перспективу для виробників.

В процесі досліджень розроблено два види купажованих олій різного призначення: 1) купажована олія збільшеного терміну зберігання – представляє собою основу для ліпідорозчинних біологічно активних сполук (отримані розчини доцільно використовувати для збагачення олієжирових продуктів); 2) купажована олія підвищеної біологічної цінності – представляє собою самостійний продукт (салатну олію), а також основу для емульсійних продуктів.

У якості компонента, що має підвищувати стабільність розроблених купажів до окиснення, обрано нерафіновану кунжутну олію. У складі кунжутної олії присутні специфічні антиоксиданти – сезамол (3,4 – метилendioксифенол) та його похідне сезамін (5,5'-(1S,3R,4S,6R)- тетрагідро-1H,3H- фуру [3,4-с]фуран-1,4-ди-біс(1,3-бензодіоксол)) – речовини фенольної природи, що обумовлюють високу стійкість даної олії при зберіганні.

Для збагачення купажу підвищеної біологічної цінності поліненасиченими жирними кислотами (ПНЖК) ω -3 групи (дефіцит яких спостерігається в раціоні харчування українців), обрано рафіновану дезодоровану соєву олію. Це дозволяє отримати продукт, збалансований за складом ПНЖК ω -3 та ω -6 груп при змішуванні з традиційними для харчування рослинними оліями. В Україні соєва олія використовується не так широко, як за кордоном, але є однією з перспективних продуктів олійно-жирової промисловості. Розробка купажів олій, збалансованих за складом ПНЖК, а також збагачених біологічно активними речовинами (антиоксидантами та вітамінами), дозволяє створювати жирові продукти з високою біологічною цінністю, стабільні до окиснювального псування при зберіганні і термічній обробці.