

ВПЛИВ ПІДГОТОВЧИХ СТАДІЙ НА ПЕРЕХІД СУПУТНИХ РЕЧОВИН В ОЛІЮ

¹Нетреба А.О., ¹Гладкий Ф.Ф., ¹Тесленко С.О., ²Садовничий Г.В.

¹*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»*

²*ТОВ ІК «ХТ «Соняшник», м. Харків*

Насіння соняшнику сортів і гібридів нового покоління є перспективною олійною сировиною, оскільки дозволяє виробляти якісно нові види рослинних харчових олій, що розширює можливості їх використання при створенні продуктів, що відповідають вимогам здорового харчування.

Тривала цілеспрямована селекція на створення сортів та гібридів насіння соняшнику із заданими властивостями привела до неминучої зміни складу ліпідного комплексу, внаслідок чого істотно змінилися технологічні властивості, як насіння, так і отриманої олії.

Насіння соняшнику представляє собою досить складну систему взаємозв'язку між окремими морфологічними частинами насінини, що в свою чергу ускладнює ведення процесу відділення плодової оболонки (лушпиння) від ядра. Це призводить до підвищеного вмісту лушпиння в ядрі, і як наслідок, до підвищених втрат олії у виробництві, погіршення її якості і підвищеного зносу устаткування.

Враховуючи це, переробка олійного насіння сучасних сортів та гібридів соняшнику вимагає глибоких досліджень щодо процесів його переробки, вивчення складу та властивостей його ліпідного комплексу з метою вибору найкращих параметрів рафінації та отримання олії високої якості із сучасних сортів та гібридів насіння соняшнику.

Вирішенням проблеми підвищення ефективності переробки рослинної олії місткої сировини і отримання з неї якісної конкурентоспроможної продукції є впровадження удосконалених технологічних рішень. Перш за все необхідно вивчити та удосконалити вплив підготовчих стадій на процес отримання високоякісної олії. Адже отримання високоякісної олії залежить від багатьох факторів, у тому числі і від кількості лушпиння в матеріалі.

Сучасні методи переробки олійної сировини не забезпечують достатньо повного відділення лушпиння та плівки від насіння. При вилученні олії із такого матеріалу в неї переходить значна кількість воску і воскоподібних речовин, які практично не виводяться із олії шляхом звичайної рафінації, яка включає в себе гідратацію, лужну нейтралізацію, відбілювання та дезодорацію.

Оскільки отримати безлушпинне ядро при обрушуванні соняшнику на існуючих машинах за один прохід неможливо, то на даний момент перед олійно-жировою промисловістю стоїть завдання удосконалення технології рафінації соняшникової олії.

Література:

1. [Ихно Н.П.](#) Теория и практика получения низколузгового ядра подсолнечника / Н.П. Ихно // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2000. – № 3. – С. 42-45.