

АНАЛІЗ АНТИОКИСЛЮВАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ КОНЦЕНТРАТУ ВІНОГРАДНИХ ВИЧАВОК В ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТАХ

Анан'єва В.В., Кричковська Л.В.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Вивчення ринку олієжирової продукції на Україні, а саме емульсійних соусів як найбільш популярних продуктів у продуктовій корзині споживача дозволяє зробити висновки, що необхідно збагачувати на біологічно активні речовини саме цей сектор харчовій промисловості [1]. Вельми актуальним залишається вибір способів подовження терміну збереження цієї продукції.

Метою даної роботи є визначення антиоксидантного впливу складових концентрату виноградних вичавок по відношенню до олійної основи емульсійних олієжирових продуктів, а саме соусів на їх основі.

Досліджено вплив антиоксидантної дії концентрату виноградних вичавок (3,2 %) на стійкість до окиснення олійної основи соусу. Як олійну основу використано купажовану олію, збагачену ω -3 поліненасиченими жирними кислотами, що містить соняшникову, соєву та кукурудзяну олії. Співвідношення компонентів купажованої олії вищезазначених зразків олій обрано наступне: соняшникова олія – 60 ± 2 %; соєва олія 25 ± 2 %; кукурудзяна олія – 15 ± 2 %. Розраховано період індукції суміші за умов прискореного окиснення при температурі 80 С. Для порівняння за тих же умов було проведено окиснення контрольного зразка – купажованої олії без додавання концентрату. Ступінь окиснення контролювалася за величиною пероксидного числа зразків. Періоди індукції зразків вказаних олійних основ представлено в таблиці.

Періоди індукції зразків олійних основ

Олійна основа	Період індукції, хв., n=3
Купажована олія (контрольний зразок)	$23,0 \pm 2,0$
Концентрат виноградних вичавок (3,2%) в купажованій олії	$35,0 \pm 2,0$

Аналіз експериментальних даних свідчать про те, що період індукції олійної основи для соусу (концентрат виноградних вичавок в купажованій олії – $35,0 \pm 2,0$ хв.) в 1,5 рази вищий у порівнянні з періодом індукції контрольного зразку ($23,0 \pm 2,0$ хв.). Таким чином, можна стверджувати, що функціональний інгредієнт соусу – концентрат виноградних вичавок окрім підвищення біологічної цінності продукту виконує ще й технологічну роль – запобігає окисненню олійної основи, таким чином, збільшує термін збереження продукту.

Література:

1. Утешева С.Ю. Тенденции в создании майонезов и соусов функционального назначения / С.Ю. Утешева, А.П. Нечаев // Масложировая промышленность. – М., 2007. – №3. – С. 12–16.