

## СКЛАД ФРИТЮРНОГО ЖИРУ ДЛЯ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ

Радзівська І.Г., Леник С.О., Максимкін П.В.

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

Картопляні, рисові, кукурудзяні чіпси обсмажують у фритюрі киплячого жиру при високих температурах. Процес глибокого смаження з використанням жиру є однією з найбільш часто вживаних процедур для підготовки та виробництва харчових продуктів.

Використаний розрахунковий метод визначення вмісту поліненасичених жирних кислот родин  $\omega$ -6 і  $\omega$ -3 в купажах, отриманих шляхом змішування соняшникової, кукурудзяної, лляної та ріпакової олій. Критерієм оптимальності обрано співвідношення (9 ... 10): 1 як рекомендоване для дієтичного харчування.

При обсмажуванні у фритюрі необхідно дотримуватись співвідношення жиру і обжарюваного в ньому продукту - 4:1, температура нагріву жиру від 130 до 180 ° С. Для фритюру використовують жири з мінімальним вмістом вологи, які здатні розігріватися до високої температури, не змінюючи свого смаку, не пригоряють і не димлять. Крім того, жир фритюру повинен відповідати смаковим особливостям обсмажуваного продукту. Найкраще використовувати рослинні олії: арахісову, кукурудзяну, бавовняну, соєву, пальмову, соняшкову або сумішеві олії збалансованого складу. На основі огляду літературних даних для розробки купажів нами було обрано чотири рослинних олій: рафіновані дезодоровані соняшникова, кукурудзяна, ріпакова і пресова лляна олії. Цей вибір обумовлений тим, що соняшникова та кукурудзяні олії містять переважно кислоти  $\omega$ -6, вони популярні в Україні, а їх смак вважається традиційним. Ріпакова і лляна олії багаті на жирні кислоти родини  $\omega$ -3, але відрізняються специфічними органолептичними властивостями.

Нами підібраний склад 4 сумішей рослинних олій з традиційними смаковими властивостями і збалансованим складом поліненасичених кислот родин  $\omega$ -6: $\omega$ -3. В наших дослідженнях це купажі наступного складу:

- 1) кукурудзяна олія 90% + лляна олія 10%;
- 2) кукурудзяна олія 50... 0% + ріпакова олія 50...40%;
- 3) соняшникова олія 90% + лляна олія 10%;
- 4) соняшникова олія 50% + ріпакова олія 50%.

Розглянуто жирнокислотний склад соняшникової, кукурудзяної, ріпакової і лляної олій, на основі яких підібрано суміші з рекомендованим співвідношенням поліненасичених жирних кислот  $\omega$ -6:  $\omega$ -3.

### Література:

1. Сикоев З.Х. улучшение потребительских свойств растительного масла методом купажирования / З.Х. Сикоев// Известия Самарского научного центра Российской академии наук. – 2009. – Т. 11, №1. – С. 1094 – 1096.
2. О'Брайнен Р. Жиры и масла. Производство, состав и свойства, применение / Р. О'Брайнен; пер. с англ.– СПб.: Профессия, 2007. – 752.