

ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ НЕРАФІНОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ

Калина В.С., Лупко К.О.

*Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет,
м. Дніпро*

Рослинні олії займають особливе місце в структурі харчування населення. За сучасними уявленнями в середньому норма споживання жирів здоровою людиною повинна становити 30-35% їх загальної калорійності та мати співвідношення жирних кислот, %: поліненасичених – 20-30, мононенасичених – 40-60, насичених – до 30 [1].

Метою роботи є дослідження якості соняшnikової, маслинової та лляної нерафінованих рослинних олій.

Користь нерафінованих олій полягає в компонентах, які знаходяться в їх складі. Вони представлені жирними кислотами, мінералами та вітамінами, що легко засвоюються організмом людини і покращують його здоров'я.

Відомо, що з тривалим терміном зберігання олій показники якості погіршуються. Для запобігання вживання зіпсованого продукту необхідно було дослідити фізико-хімічні показники олій.

Нами визначено показники якості олій з тривалістю зберігання 2 місяці за кімнатної температури у темному місці. Згідно вимогам до харчових нерафінованих олій кислотне число повинно бути не більше 4,0 мг КОН/г, пероксидне число – не більше 10 ммоль (1/2 O)/кг.

Результати дослідження представлено в таблиці.

Таблиця 1 – Вплив терміну зберігання нерафінованих олій на їх фізико-хімічні показники

№ з/п	Дослідний зразок олії	Кислотне число, мг КОН/г	Пероксидне число, ммоль (1/2 O)/кг
1	Соняшnikова	1,8	15,9
2	Маслинова	1,3	10,4
3	Лляна	3,6	1,9

З даних таблиці можна зробити наступний висновок: соняшnikова олія має підвищений вміст пероксидних сполук, що можуть негативно впливати на організм людини.

Література:

1. Осейко М.І. Технологія рослинних олій: Підручник / М.І. Осейко. – К. : Варта. – 2006. – 280 с.