

## ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ОЛІЇ З НАСІННЯ РІПИ

Чумак О.П., Круть Т.О.

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Поряд з іншими рослинними оліями, які широко використовуються в світі, як харчові рослини, олії можна добувати із нетрадиційної сировини – гарбузів, кавунів, ріпи тощо. На земній кулі нема такого континенту, де б не вирощували ріпу. Чотири тисячі років служить людині цей невибагливий, корисний овоч. Ріпа була присутня в щоденному раціоні. Їли її сирого і готували з неї силу-силенну наїдків: варили, парили, квасили на зразок капусти, робили з неї варення, квас, інші напої і начинку для пирогів. Та, на жаль, більшість цих рецептів призабулася, і сама ріпа вже не оточена колишнім ореолом слави.

Насіння ріпи утворюються в квітконосних пагонах надземної частини. Про їх користь згадується в джерелах східної медицини.

Сьогодні в деяких сільсько-господарських господарствах використовують ріпу при сівозміні.

В науковій літературі майже немає відомостей про склад та фізико-хімічні властивості олії з насіння ріпи.

Мета науково-дослідної роботи – провести аналіз зразку олії з насіння ріпи та визначити шляхи її використання.

Визначено фізико-хімічні показники: колір, запах, прозорість, коефіцієнт заломлення, густина, кислотне число, число омилення, йодне число, пероксидне число. Ці показники визначали за стандартними методами. Також визначено вміст фосфоліпідів. Проведено гідратацію олії, та водно-спирто-гліцеринову нейтралізацію. Розраховано кількість відходів і втрат при застосуванні такої нейтралізації.

Вихідна олія має світло-жовте забарвлення, злегка каламутна, має специфічний запах редиски.

Визначено жирно-кислотний та гліцеридний склад олії. Слід відзначити, що згідно жирно-кислотного складу, в олії з насіння ріпи міститься майже 16 % ерукової кислоти. Це дає широку можливість використання олії з насіння ріпи для виробництва біодизелю, як відновлюємої сировини.

### **Література:**

1. Лисицын А. Состав и свойства масел, содержащихся в семенах овощных культур // Олійно-жировий комплекс. – 2005. – № 3. – С. 69 – 71.
2. Макеев А.М. Комплексное масло и полноценный белок из трехкомпонентного растительного сырья / А.М. Макеев, А.И. Кремер, А.Н. Рубинштейн, П.П. Бабенко // Масложировая промышленность. – 2002. – № 4. – С. 22 – 23.