

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Насіння кунжуту як нетрадиційна сировина для виробництва олій

М.А. Гулевата, С.І. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Перспективним для закладів ресторанного господарства є розроблення принципово нових технологій високоякісної продукції з сільськогосподарської сировини, що має оздоровчий вплив на організм людини у поєднанні з відмінними смаковими властивостями.

Популярністю серед населення починають користуватися олії з нетрадиційної рослинної сировини підвищеної харчової та біологічної цінності, які володіють вираженими оздоровчими властивостями. Серед таких продуктів особливу увагу слід звернути на отримані з використанням насіння кунжуту та продуктів його перероблення.

Кунжут – одна з найдавніших олійних культур, яку культивували впродовж століть, особливо в Азії та Африці, у зв'язку з високим вмістом у ньому біологічно активних речовин [1].

Насіння кунжуту містить жири (44...58%), білки (18...25%), вуглеводи (13,5%). До його складу входять такі вітаміни, як: бета-каротин, тіамін, рибофлавін, ніацин, піридоксин, α - і γ -токоферолі, а також холін та мінеральні сполуки кальцію, калію, фосфору, магнію, мангану, заліза, міді та селену. Кунжут вважають найбагатшим джерелом кальцію, адже споживання лише 30 г кунжуту забезпечує 40 % добової потреби в ньому [1,2].

Фітостерини, що містяться у насінні кунжуту, здатні суттєво знижувати рівень холестерину як вільного, так і зв'язаного з ліпопротеїдами низької щільності. Згідно з дослідженнями, насіння кунжуту містить найбільшу кількість фітостеринів – 400...413 мг на 100 г продукту у порівнянні з різними видами горіхів та насіння. Але основними функціональними інгредієнтами кунжуту та кунжутної олії є лігніни, а саме такі унікальні речовини, як сезамін, сезамолін, сезамінол і невелика кількість сезамолу. Завдяки їхній присутності, а також вмісту γ -токоферолу сезамова олія характеризується високою окиснювальною стабільністю [2].

Інгредієнти, що містяться кунжутному насінні та олії, сприятливо впливають на здоров'я людини: виводять токсини, нормалізують обмін речовин, тому і мають значний потенціал до використання в медицині та дієтології.

На основі кунжуту в закладах ресторанного господарства можуть бути створені такі олії: кунжутна, отримана методом холодного пресування, купажовані з додаванням кунжутної олії та олії, збагачені біологічно активними речовинами кунжуту.

Література

1. *Abou-Gharbia H. A. Effect of processing on oxidative stability and lipid classes of sesame oil / H. A. Abou-Gharbia, A. A. Y. Shehataa, F. Shahidi // Food Res. Int. – 2000. – Vol. 33. – P. 331-340.*
2. *Namiki M. The chemistry and physiological functions of sesame / M. Namiki // Food Rev. Int. – 1995. – Vol. 11. – P. 281-329.*