

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

Дослідження якісного складу гарбузової олії

О.О. Хижняк

Національний університет харчових технологій

Олію з насіння гарбуза зазвичай отримують методом холодного пресування, що дозволяє зберегти весь комплекс біологічно активних речовин. Однією з переваг гарбузової олії серед інших, є те що вона містить значну кількість вітамінів, особливо вітаміну Е, ненасичених ліноленової та лінолевої жирних кислот, мінеральних речовин, токоферолів та інших корисних речовин. Визначення якісних характеристик такої олії є важливим, так як при недотриманні умов зберігання чи виробництва хімічний склад, останньої буде істотно різнитись, так як не всі сполуки стійкі в часі. Ненасичені жирні кислоти під дією прямих променів світла, окислюються, тривале зберігання та зберігання при підвищеній температурі – все це призводить до погіршення якості гарбузової олії.

Об'єктом наших досліджень було визначення якості гарбузової олії за допомогою органолептичних та фізико-хімічних показників та порівнянні їх із встановленими вимогами.

Результати досліджень гарбузової олії разом з вимогами нормативної документації наведені в таблиці 1.

Таблиця

Дослідження показників якості гарбузової олії

Назва показника	Вимоги згідно НД	Дослідні дані
Кислотне число, мг КОН, не більше ніж	2,00	0,97
Перекисне число, ммоль/кг, не більше ніж	10,00	9,20
Йодне число, у %, не більше ніж	103,00... 115,00	107,00
Масова частка води, у %, не більше	0,15	0,12

В результаті проведення дослідження гарбузова олія, згідно з органолептичними та фізико-хімічними показниками не мала, жодних відхилень. Всі показники в нормі, і що головне відповідає вимогам діючого законодавства України. А, це в свою чергу свідчить про те, що в результаті виробництва та зберігання олії, було дотримано всі вимоги, задля збереження цінних біологічно активних і необхідних, для сучасної людини, сполук та речовин.

Література

1. John Tsaknis, Stavros Lalas and Evangelos S. Lazos. Characterization of crude and purified pumpkin seed oil. - 2011. - Vol. 48. Fase. 5, 267-272.
2. Sandra Nederal, Dubravka Škevin, Klara Kraljić, Marko Obranović, Sunčica Papeša, Antonija Bataljaku. Chemical composition and oxidative stability of roasted and cold pressed pumpkin seed oils. - 2012. – Vol. 89, p. 1763-1770.