

12. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ ОЛІЇ НАСІННЯ ГАРБУЗА, ОТРИМАНОЇ З НВЧ-ОБРОБЛЕННЯМ СИРОВИНИ

Г.Л. Дербугова

С.І. Усатюк

В.В. Манк

Національний університет харчових технологій

Насіння гарбуза містить значну кількість вітамінів (вітаміни Е, К, β-каротин, В1, В2, В3, В5, В9), мінералів (магній, марганець, залізо, мідь, фосфор, цинк) і фітостерини, які переходять в олію. Ненасичені жирні кислоти, які входять до складу гарбузової олії є чутливими до окиснення. Для інтенсифікації процесу пресування, збільшення виходу олії та підвищення вмісту в ній біологічно активних речовин було проведено НВЧ-оброблення гарбузового насіння. З метою перевірки впливу НВЧ-поля на вміст ненасичених жирних кислот було порівняно жирнокислотний склад обробленого і контрольного зразків гарбузової олії. Результати досліджень наведені у таблиці.

Вміст основних жирних кислот в олії гарбузового насіння

Масова частка жирних кислот, %	Олія гарбузового насіння	
	Контроль	НВЧ-оброблення
C _{16:0} пальмітинова	11,5	12,2
C _{18:0} стеаринова	12,8	12,3
C _{22:0} бегенова	0,082	1,1
C _{17:1} гептадеценова	1,1	1,075
C _{18:1 n9c} олеїнова	30,3	32,5
C _{18:2 n6c} цис-лінолева	37,7	37,2

Сума насичених жирних кислот становила 25,2% та 26,1% для контрольного та обробленого зразків, відповідно. Сума ненасичених жирних кислот змінилась несуттєво: з 71,0% (в тому числі 31,9% МНЖК та 39,1% ПНЖК) для контрольного зразка до 71,6% (що включає 33,8%МНЖК та 37,8% ПНЖК) для обробленого. Загалом можна зробити висновок, що НВЧ-оброблення не викликає суттєвих змін у жирно кислотному складі гарбузової олії.