

3. ДОСЛІДЖЕННЯ МОДЕЛЬНИХ ЗРАЗКІВ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ В СИСТЕМІ КТІОЛ

О.А. Ковальова, М.І. Осейко

Національний університет харчових технологій

В.І. Шевчик

Муниципальный оздоровчо-лікувальний заклад, Чернігів

У сучасних умовах є актуальним поглиблення знань і виявлення нових даних щодо показників складу і якості функціональних оліє-жирових продуктів у тому числі і купажованих олій. Важливо виявити раціональний склад купажованих олій, уточнити комплекс їх фізико-хімічних та органолептичних характеристик.

Основним чинниками, що покращують споживання купажованої олії є її органолептичні властивості. Зовнішній вигляд, запах та смак притягують або відштовхують споживача від придбання продукту. Для використання в промисловості характерний запах, який надає лляна олія, може стати головним фактором, що впливатиме на кількість веденого купажу в продукт. Тому доречно звернути увагу не тільки на жирно-кислотний склад продукту, але й на органолептичні властивості купажів.

Метою роботи є дослідження модельних зразків купажованих рослинних олій збалансованого жирнокислотного складу.

Основні показники комплексної оцінки модельних зразків купажованих олій в 5-бальній системі представлено в таблиці.

За результатами дегустаційної оцінки зразок купажу СЛ2 набрав найбільшу кількість балів, що свідчить про доцільність його споживання цільового продукту та як добавки до функціональних харчових продуктів.

Таблиця. Органолептична оцінка купажів

| Номер | Зразок | Органолептична оцінка | | | ω-3 | Вітамін Е | Загальна сума балів |
|-------|--------|-----------------------|-------|------|-----|-----------|---------------------|
| | | Колір | Запах | Смак | | | |
| 1 | КСРД | 1 | 5 | 3 | 1 | 5 | 15 |
| 2 | ЛС1 | 2 | 3 | 5 | 2 | 4 | 16 |
| 3 | ЛС2 | 4 | 5 | 5 | 3 | 4 | 21 |
| 4 | ЛС3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 20 |
| 5 | ЛС4 | 5 | 4 | 3 | 4 | 2 | 19 |
| 6 | ЛС5 | 3 | 2 | 2 | 5 | 1 | 13 |
| 7 | КЛО | 2 | 1 | 1 | 5 | 1 | 10 |

Комплексна оцінка модельних зразків купажованих олій виконана в системі КТІОЛ. Найкращий купаж у порівнянні зі зразками вихідної олії подано на рисунку.

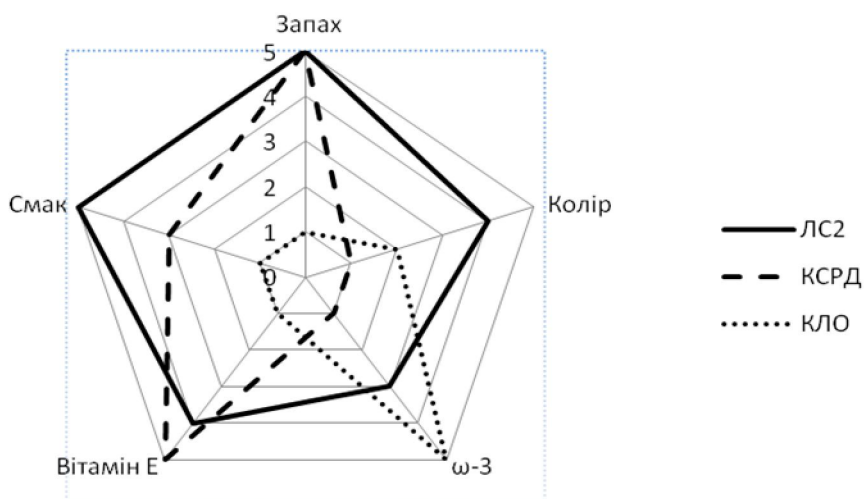


Рис. Оцінка купажу у порівнянні зі зразками вихідної олії

Висновок. Отримано нові дані щодо купажування рослинних олій у системі КТІОЛ. Отримані купажовані олії доцільно використовувати у якості цільових продуктів і добавок оздоровчо — лікувальної дії.