

## **22. НЕТРАДИЦІЙНА ОЛІЄВМІСНА СИРОВИНА В УКРАЇНІ**

**Л.Ю. Галицька, О.О. Хижняк**

*Національний університет харчових технологій*

Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення нових продуктів з підвищеною біологічною і фізіологічною цінністю, з цією метою доцільно використовувати природну олійну сировину, що

містить збалансований комплекс жирних кислот, білків і біологічно активних ліпідів, у тому числі каротиноїдів і токоферолів, а також мінеральних елементів.

Перспективними джерелами біологічно активних ліпідів, білків і мікроелементів можуть служити нетрадиційні види рослинної сировини з високим їх вмістом. Зокрема, до них відносять насіння томатів, гарбузів, огірків, кавунів, тощо. Олію з них застосовують для харчових і технічних цілей. Знежирене насіння використовують як корм для худоби.

Однією з особливостей рослинних олій з нетрадиційної олієвмісної сировини є значний вміст ненасичених жирних кислот, які необхідні для профілактики багатьох хвороб. Їх вміст характеризується жирнокислотним складом, що наведений в табл. 1 нижче.

Таблиця 1. Порівняльний жирнокислотний склад олій

Назва олій	Насичені кислоти, %		Ненасичені кислоти, %	
	Пальмітінова	Стеаринова	Лінолева	Олеїнова
Соняшникова	6,4	4,6	59,8	22,1
Гарбузова	7,2	3,8	57,0	47,0
Кукурудзяна	10,0	3,0	52,0	33,0
Горіхова	8,2	2,2	60,0	19,0
Виноградна	9,8	6,0	78,0	28,0
Абрикосова	2,5	1,0	32	79

Останнім часом, все частіше гарбузову олію використовують як і для харчування так із лікувально-профілактичною метою. Вміст олії в ядрі — 47,7 — 54,6 %. Олію з насіння гарбуза отримують методом холодного пресування, що дозволяє зберегти весь комплекс біологічно активних речовин.

Серед них:

- жирні та ефірні масла;
- вітаміни А, групи В, С, К, РР, F;
- унікальний комплекс фосfolіпідів рослинного походження;
- флавоноїди;
- ненасичені і поліненасичені жирні кислоти, у тому числі омега-3 і омега-6;
- фосфатидилхолін - сполуки, що переводить вільний холестерин в ефіри холестерину, які не беруть участі в розвитку атеросклерозу;
- а також 53 мікро- і макроелементи, серед яких залізо, калій, кальцій, мідь, магній, селен.

Деякі фізико-хімічні показники якості олії гарбузової наведені в табл. 2.

Таблиця 2. 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 вологи, у %, не більше	0,15	0,12

Позитивний ефект від використання рослинних олій із нетрадиційної сировини явно очевидний. Тому збереження корисних і незамінних речовин у процесі виробництва рослинних олій є досить важливим. Так як вони не лише задовольняють потреби у харчових речовинах, смаку та енергії, а й позитивно впливають на здоров'я споживачів.