

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**III Всеукраїнська науково–практична конференція**

**“Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”**

21 – 22 листопада 2018 року

**КИЇВ НУХТ 2018**

**УДК 54**

**Матеріали** III Всеукраїнської науково–практичної конференції “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – 232 с.

Видання містить тези доповідей III Всеукраїнської науково–практичної конференції “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”.

Розглянуто проблеми фундаментальної та прикладної хімії, харчової і косметичної хімії, та викладання хімії у ВНЗ.

**Редакційна колегія:** А.І.Українець, Г.М.Біла, С.П.Бондаренко, М.В.Ніколенко, В.В.Манк.

Розглянуто та схвалено вченою радою НУХТ  
Протокол № 3 від 25 жовтня 2018 р.

## Визначення показників якості натурального ароматизатора «М'ята»

Оксана Багінська, Олена Подобій

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Сучасний ринок харчових добавок представлений великою кількістю різних компаній, які динамічно розвиваються і зарекомендували себе як виробники харчових ароматизаторів [1]. Особливої актуальності набувають натуральні харчові ароматизатори, які формують сенсорний імідж продукту та його функціональні особливості. У світі вже тривалий час розробляються нові підходи щодо виробництва натуральних ароматизаторів [2]. Натуральними ароматизаторами для харчової промисловості є ефірні олії, детерпенізовані ефірні олії та їхні окремі фракції [3, 4].

Ефірна олія – важлива складова частина м'яти, яка обумовлює характерний запах, смак і аромат цієї рослини. Завдяки великому спектру властивостей ефірна олія м'яти знайшла своє застосування в галузях парфумерії та косметичних засобів, фармації, харчовій промисловості в якості натурального ароматизатора. Зокрема її застосовують для ароматизації напоїв, соусів, борошняних, спиртних виробів та в кондитерській галузі [3]. Добова кількість споживання в їжу не нормується. Рекомендується застосовувати для ароматизації чаю, молочних напоїв, коктейлів, кисломолочних продуктів, морозива, кремів, суфле і фруктових салатів

**Матеріали і методи.** Об'єктом дослідження є ароматизатор «М'ята». Органолептичні та фізико-хімічні показники натурального ароматизатора «М'ята» регламентуються ДСТУ 4779:2007 «Олії ефірні». Під час дослідження об'єкту використовувалися методи згідно регламенту, вказаного вище.

**Результати.** Ароматизатор «М'ята» за органолептичними та фізико-хімічними показниками відповідає всім вимогам, які наведені у ДСТУ 4779:2007 «Олії ефірні». Результати перевірки наведені в таблиці 1.

За своїми токсичними властивостями олія ефірна з м'яти належить до 4-го класу небезпеки згідно з ГОСТ 12.1.007 – малотоксична та малонебезпечна речовина. За класом небезпечних вантажів згідно з ГОСТ 19433 м'ятна ефірна олія належить до класу небезпеки 9, підкласу 9.1. Нормування кількості вживання не обмежене.

**Органолептичні та фізико-хімічні показники натурального ароматизатора «М'ята»**

№	Назва показника	Характеристика та норма	Результати	Метод контролювання
1	2	3	4	5
1	Зовнішній вигляд	Легко рухлива прозора рідина	Легко рухлива прозора рідина	Згідно з ДСТУ 2729
2	Колір	Від світло-жовтого із зеленуватим відтінком до жовтого	Світло жовтого кольору	Згідно з ДСТУ 2729
3	Запах	Характерний для рослин без стороннього запаху	Приємний, дещо різкуватий, м'ятний аромат	Згідно з ДСТУ 2729
4	Смак	Ментоловий, без сторонніх відтінків	М'ятний, без сторонніх присмаків	Згідно з ДСТУ 2729
5	Відносна густина за температури 20 °С	Від 0,870 до 0,920	0,879	Згідно з ДСТУ ISO 279 чи ГОСТ 14618.10
6	Показник заломлювання за температури 20°С	Від 1,4810 до 1,4900	1,4860	Згідно з ДСТУ ISO 280 чи ГОСТ 14618.10
7	Кут обертання за температури 20°С	Від 60,0 до 90,0	75,0	Згідно з ДСТУ 3697
8	Кислотне число, мг КОН/г, не більше ніж	1,0	0,67	Згідно з ДСТУ 2729
9	Наявність води	Не дозволено	Не виявлено	Згідно з ГОСТ 14618.6

**Висновки.**

Встановлено, що органолептичні та фізико-хімічні показники натурального ароматизатора «М'ята» повністю відповідають нормам, зазначеним в ДСТУ 4779:2007 «Олії ефірні». Показано, що даний ароматизатор може застосовуватись для кондитерських виробів.