

25. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОФОРИ ЯПОНСЬКОЇ ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ОЛІЄЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ

Л.С. Пелехова

С.І. Усатюк

Т.А. Королюк

Національний університет харчових технологій

У процесі зберігання жировмісних продуктів відбувається їхнє окиснення або автоокиснення, змінюється хімічний склад, внаслідок руйнування діючих речовин та утворення продуктів полімеризації і розкладу. Попередити процеси окиснення в оліях та покращити їхній якісний склад можливо використанням нетрадиційної рослинної сировини, яка містить комплекс антиоксидантів та біологічно активних речовин.

Багатим джерелом природних антиоксидантів є софора японська, бруньки і плоди якої використовують у промисловому виробництві рутину і кверцетину. У бутонах цієї рослини міститься не менше ніж 16% рутину, незрілих плодах — 5...7 %, у плодах, зібраних у зимовий період, — 3...4%. Флавоноїди софори володіють антирадикальною активністю, виявляють, антиоксидантну, противірусну, протизапальну, протипроменеву, та антибактеріальну дію по відношенню до *S.aureus*, *Str.haemolyticus*, *Str.mitis*, *Ps.aeroginasa*, *E.coli*, *B.subtilis*, *K.pneumoniae*, *C.albicans*, а також володіють здатністю до комплексоутворення з важкими металами та радіонуклідами.

Насіння софори містить до 10% жирної олії. Склад ліпідної фракції олії: нейтральних ліпідів — 39,04...41,38 %, гліколіпідів — 9,18...9,75 %, фосфоліпідів — 54,95 % до загальної маси ліпідної фракції. Жирні кислоти представлені 15 кислотами, з яких у найбільшій кількості міститься пальмітинова, лінолева, олеїнова та стеаринова, домінуючою є лінолева — 54,95 %. В олії, виділеній з софори японської, вміст вітаміну Е складає 46,9...50,1 мг/100г.

Використання софори японської в олієжировій промисловості в якості антиоксиданта дозволить покращити якісний склад жировмісних продуктів.