

26. ДОСЛІДЖЕННЯ БАКОВИХ ОСАДІВ ОЛІЄДОБУВНОГО ЗАВОДУ

Т.І. Романовська

О.О. Ніколаєнко

І.В. Салай

К.В. Хоменко

Національний університет харчових технологій

Олію добувають пресовим і екстракційним способами. Наявність фосфоліпідів у добутій олії залежить від способу (у екстракційній олії фосфоліпідів більше, ніж у пресовій олії) та параметрів процесів добування. Пресову і екстракційну олію після фільтрування направляють у бакове господарство для зберігання. Після завершення виробничого сезону баковий осад знімають і ємності очищають, готуючи до нового виробничого сезону.

З баковим осадом втрачають олію, яку використовують для технічних потреб. Баковий осад нині реалізують сільськогосподарським підприємствам або рафінують окремо від власне олії.

Досліджували бакові осади, відібрані на заводі після завершення сезону переробки соняшнику, з метою пошуку раціонального способу їх обробки та зниження втрат олії.

Бакові осади – відстої, що накопичуються під час зберігання соняшникової олії – легко скаламучуються і мають конгломератні включення. Після тривалого стояння відбувається розділення на осад та олію. Олію відділили декантацією і визначили кислотне та пероксидне числа. Олія, декантована після відстоювання бакових осадів, має високе кислотне число та пероксидне число, характерне для свіжодобутої олії. Встановлено, що збільшення кислотного числа супроводжується збільшенням інтенсивності забарвлення олії.

Під час гідратації бакового осаду відділяється частина олії та утворюється стійка емульсія. Дослідження емульсії дозволило встановити, що вона містить до 20 % жировмісних та фосфоровмісних речовин і до 80 % води. Наявність води зумовлює швидке мікробіологічне псування, яке проявляється у підвищенні в'язкості та зміні органолептичних показників.