

### 13. Інноваційні методи створення купажів рослинних олій

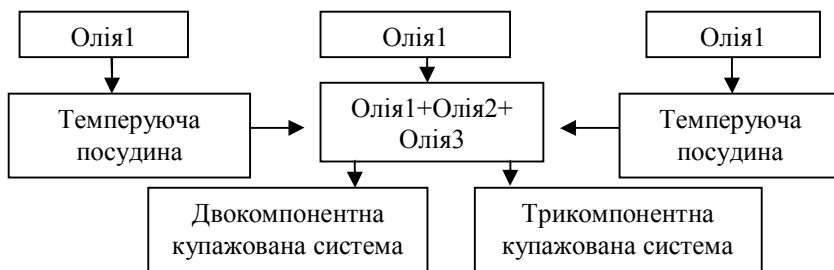
Оксана Топчій, Ірина Радзівєвська, Оксана Пашенко  
Національний університет харчових технологій

**Вступ.** Створення збалансованих рецептур м'ясних продуктів підвищеної харчової цінності з поліпшеним жирнокислотним складом можна розглядати як важливі напрямки в сучасному харчуванні, що визначають напрямки розвитку ряду суміжних галузей м'ясопереробної промисловості.

**Матеріали і методи.** В ході проведення досліджень, визначали органолептичні, фізико-хімічні показники якості за стандартними методиками, жирнокислотний склад жирів - методом газової хроматографії згідно ДСТУ ISO 5509-2002 «Жири та олії тваринні, рослинні».

**Результати.** Рослинні олії мають різну в'язкість та густину, що є важливим показником при купажуванні олій. Нами запропоновано метод купажування олій при якому проводиться темперування рослинних олій, що дозволяє здійснити рівномірний розподіл обсягу одного масла в іншому, а нагрівання прискорює процес змішування. Купажування проводиться поетапно: дозування рецептурної кількості олії 1 в темперуючу ємність; дозування рецептурної кількості олії 2 в ємність з олією 1 і перемішування протягом 10-15 хв. при  $t = 35-40^{\circ} \text{C}$ . Якщо створюється трикомпонентна система, то на останньому етапі в ємність 1 і 2 вносять відповідну за рецептурою кількість олії 3.

Розроблений метод купажування дозволив скласти рецептури купажованих систем з певним співвідношенням ПНЖК сімейства  $\omega$ -6: $\omega$ -3. Основою для купажування нами було обрано пальмову олію, оскільки пальмова олія збагачена вітамінами (А, Е) та мінералами (магній, цинк, залізо, селен), які є необхідними для організму людини. В ході досліджень були створені такі купажі, а саме: пальмова олія (7 %) + пальмовий олеїн (30%) + ріпакова олія (63%), пальмова олія (50%) + оливкова олія (40%) + ріпакова олія (10%), пальмова олія (80%) + ріпакова олія (20%), пальмова олія (80%) + соєва олія (20%).



**Висновок** Даний метод купажування зменшує площу контакту олій з киснем, що дозволяє запобігти окисленню та отримати купажовані олії зі заданим жирнокислотним складом однорідної консистенції.

#### Література

1. Радзівєвська І.Г. Розробка технології купажованих тваринно-рослинних жирів підвищеної харчової цінності [Текст] : дис. ... канд. техн. наук: 05.18.06 : захищ. 25.03.10. — К., 2010. — 172 с.