

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Купажовані рослинні олії з використанням олії глоду

О.С. Задкова, С.І. Усатюк

*Національний університет харчових технологій*

Ненасичені жирні кислоти є есенціальними нутрієнтами, які повинні міститися у щоденному харчовому раціоні в оптимальній кількості та співвідношенні. Мононенасичені жирні кислоти є інгібітором перекисного окиснення ліпідів та впливають на активність ферментів. Поліненасичені жирні кислоти олій зменшують рівень холестерину у сироватці крові. Відомо про протипухлинні властивості жирних кислот родини  $\omega$ -3. Основним харчовим джерелом ненасичених жирних кислот є рослинні олії, але вони не збалансовані за своїм жирнокислотним складом [1].

Останнім часом ринок рослинних олій, важливого харчового продукту повсякденного споживання, значно розширився: з'являються нові види олій з нетрадиційної сировини. Все більшої популярності набувають дво-трьохкомпонентні купажовані олії, жирнокислотний склад яких наближається до оптимального, а органолептичні властивості задовольняють смакові уподобання споживачів.

Перспективною нетрадиційною сировиною для отримання рослинної олії, яка може бути використаня для створення купажів, є насіння глоду – одноматочкового (*Crataegus monogyna*) та згладженого (*Crataegus laevigata*). Олія глоду одноматочкового містить 88,23% ненасичених жирних кислот, олія глоду згладженого (*Crataegus laevigata*) – 87,58%. Жирнокислотний склад олії з насіння глоду одноматочкового: 48,91% олеїнової кислоти, 1,19% цис-11-ейкозенової кислоти, 0,21% пальмітолеїнової кислоти, 0,06% 7-октадеценової кислоти, 37,37% лінолевої кислоти та 0,32% ліноленової кислоти. Жирнокислотний склад олії з насіння глоду згладженого: 35,89% олеїнової кислоти, 1,04% цис-11-ейкозенової кислоти, 0,11% пальмітолеїнової, 0,07% 7-октадеценової кислоти та 0,04% 10-октадеценової кислоти, 49,38% лінолевої кислоти та 0,40% ліноленової кислоти [2]. Олія, отримана як з глоду одноматочкового, так і згладженого, є цінним джерелом мононенасиченої олеїнової кислоти, тому її можна використовувати в купажах для збалансування за вмістом мононенасичених жирних кислот.

Використання олій з нетрадиційної рослинної сировини при створенні купажованих олій дозволить розширити їхній асортимент та збагатити раціон населення ненасиченими жирними кислотами.

### Література

1. Смоляр В. І. Концепція ідеального жирового харчування / В. І. Смоляр // Проблеми харчування. – 2006. – №4. – Режим доступу: [www.medved.kiev.ua](http://www.medved.kiev.ua).
2. Ошитко Р. В. Вивчення жирнокислотного складу насіння глоду одноматочкового (*Crataegus monogyna*) та глоду згладженого (*Crataegus laevigata*) і перспективи застосування жирної олії глодів у медицині / Р. В. Ошитко, А. Р. Грицик // Фармакологія та лікарська токсикологія. – 2012. – № 1 (26). – С. 48-53.