

**ДОСЛІДЖЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ
РІЗНИХ ВИДІВ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ
КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ**

Н.І. Ріпка, О.С. Шульга
Проф. В.М. Ковбаса, доц. Н.О. Фалендиш

Популярність смажених картопляних виробів постійно зростає, розширюється асортимент цих виробів. Проте суттєвим недоліком даного виду продуктів харчування є малий термін зберігання, та значна кількість антипоживних речовин, які накопичуються в процесі обсмажування виробів.

Відомо, що рослинна олія при обсмажуванні картопляних чіпсів використовується багаторазово. При цьому спостерігається окислення олії та накопичення в ній шкідливих речовин, що негативно впливає на якість готових виробів та тривалість їх зберігання. З метою удосконалення процесу обсмажування та підвищення терміну зберігання смажених картопляних виробів були проведені дослідження по визначенню впливу високої температури на різні види рослинної олії, та розроблення оптимального співвідношення жирів у фритюрі. Встановили, що найбільш терmostійкою є пальмова олія, найшвидше піддається окисленню соняшникова олія.