

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КУПАЖОВАНИХ ТВАРИННО-РОСЛИННИХ ЖИРІВ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Пешук Л. В., Радзівська І. Г.

Основні характеристики, суть розробки

На підставі аналізу наукових даних щодо проблеми гальмування процесів окиснення тваринних жирів і продукції з їх використанням встановлено, що практично відсутні дані про системне удосконалення якісних показників шляхом введення до їх складу рослинних олій. Робота досліджує можливість гальмування процесів гідролітичного та окиснювального псування тваринних жирів при додаванні до них рослинних олій у різних кількостях. Доведено доцільність купажування, що дозволяє не тільки підвищити стійкість до окиснення, а й збалансувати жирнокислотний склад. На підставі системного підходу, аналітичних та експериментальних даних встановлено, що добавки соняшникової, соєвої, лляної, кукурудзяної, гірчичної олій позитивно впливають на стійкість жирів до окиснення. Найкращі показники отримано при внесенні до свинячого жиру 20 % кукурудзяної або 10 % гірчичної олій — стійкість якого зростає приблизно у 2 рази.

Патентно-конкурентоспроможні результати

За результатами роботи підготовлено деклараційний патент України на винахід.

Порівняння зі світовими аналогами

Проблемі збереження якості жирів під час зберігання приділяється значна увага у розвинених країнах світу. Проте аналогів купажуванню жирів

та збереження їх стійкості шляхом введення олій на сьогодні не існує. Впровадження технології купажування жирів дозволить не тільки підвищити їх стійкість до окиснення, але і збалансує жирнокислотний склад продукту та знижує рівень холестерину у ньому.

**Економічна привабливість розробки
для просування на ринок, провадження та реалізація,
показники, вартість**

За рівнем собівартості, якісними показниками, патентною захищеністю, задоволенням потреб населення технологія є перспективною та конкурентоспроможною для виробництва. Дана розробка не потребує додаткових капітальних витрат на модернізацію обладнання, засоби автоматизації, комп'ютерної техніки. Вона може бути реалізована на існуючих потокових лініях технологічного обладнання. Доведено економічну ефективність впровадження наукової розробки у виробництво, яка полягає у розширенні асортименту та залученні до виробництва нових видів сировини підвищеної біологічної цінності, позитивному впливі її на стан здоров'я людини.

**Галузі, міністерства, відомства, підприємства, організації,
де можуть бути реалізовані результати розробки**

Потенційними користувачами є підприємства оліежированої та м'ясної галузі. Технологія може бути використана у виробництві маргаринової продукції, м'ясних напівфабрикатів, консервів та ковбас.

Стан готовності розробки

На підставі результатів досліджень розроблено технологію купажування жирів, встановлено оптимальний склад купажів, рецептури емульсійного типу з використанням купажованого жиру і визначено напрямки використання розробленої технології. Продукт апробований при виробництві маргарину, м'ясного фаршу, пельменів, котлет, паштетів і ковбас.

Результати впровадження

Здійснено випуск та реалізацію експериментальних партій маргаринової продукції з використанням купажованих жирів. Результати роботи впроваджено у навчальний процес при підготовці фахівців за напрямом "Технологія жирів та жирозамінників".

*Телефон: 8(044)284-30-01,
Факс 8(044)289-01-02,
E-mail: peshuk@nuft.edu.ua.*