

**Федоренко О.В.**  
**Петруша О.О., к.т.н., доцент**  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

## СВІТОВИЙ ДОСВІД НОРМУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ВИМОГ ГІРЧИЧНОЇ ОЛІЇ

Гірчиця має велике значення як олійна культура, з її насіння добувають олію, яка за своєю якістю не поступається соняшниковій. Насіння гірчиці сарептської містить олії 35...47 %, білої 30...40 %. Крім того, в насінні гірчиці є 25...32 % протеїну, до 1,7 % ефірної олії. Гірчична олія належить до слабковисихаючих (йодне число олії гірчиці сарептської 102...108, білої 92...122).

Гірчичну олію широко використовують для харчування, а також у багатьох галузях промисловості - консервній, хлібопекарській, кондитерській, маргариновій, миловарній, фармацевтичній [1], саме тому гармонізоване нормування вимог до неї є складовою частиною виробництва харчової продукції найвищої якості [2].

На території України діє ДСТУ 4598-2006 «Олія гірчична. Технічні умови» [3], яка встановлює технічні вимоги до якості та безпечності даного виду олії, однак розширення кордонів ринкових відносин вимагає від держави проводити гармонізацію вітчизняних нормативних документів. Тому було поставлено завдання провести аналіз нормування показників гірчичної олії у порівнянні із світовим досвідом.

Так, за індійським стандартом IS:546-1975 [4] гірчичну олію класифікують за типами і сортами:

- 1) Пресований тип:
  - рафінований сорт;
  - сирий сорт 1;
  - сирий сорт 2;
- 2) Екстракційний тип:
  - рафінований сорт;
  - напіврафінований сорт;
  - сирий сорт 1;
  - сирий сорт 2;

на відміну від вітчизняного стандарту де наявні три гатунки для гірчичної олії різної обробки.

Серед фізико-хімічних показників за індійським нормативним документом визначають: вологу та нерозчинні домішки, масові %, колір в 25,4 мм кюветі за Ловібондом, одиниці, показник заломлення при 40°C,

число омилення, йодне число (за методом Війса), кислотне число, мг КОН/г, неомилені домішки, масові %, натуральні ефірні олії, масові %, індекс Беллієра, °С, температура спалаху, °С (за методом Пенскі-Мартенс) [4].

Ще однією країною, яка регламентує вимоги до рівня якості гірчичної олії є Пакистан. Нормативний документ цієї країни PS: 25-2003 [5] визначає якість і безпечність лише для рафінованої гірчичної олії. Він містить інформацію щодо добавок, які можуть вноситись у даний вид олії. Щодо фізико-хімічних показників, то вони схожі за переліком на ті, які визначаються індійським стандартом.

Даний стандарт, так як і стандарт Індії не містить інформації з приводу органолептичних показників та жирнокислотного складу даної олії, проте він містить важливий показник, який міститься також в українському ДСТУ 4598:2006 - вміст ерукової кислоти.

Також варто відмітити, що в українському стандарті колірне число визначається у мг йоду, а ось у індійському та пакистанському нормативних документах колірне число визначається за шкалою Ловібонда у кюветі 25,4 мм, що більш типовим методом визначення для країн Європи та світу.

Провівши порівняння нормування технічних вимог гірчичної олії у Пакистані, Україні та Індії можна зробити висновок, що вітчизняні нормативні документи дещо відрізняються від світових за фізико-хімічними та органолептичними показниками. Також, існують відмінності у методах їх визначення. Тому Україна повинна удосконалити національні стандарти і гармонізувати зі світовими нормативними документами на гірчичну олію, щоб покращити її якість і розширити ринок збуту даного виду рослинних олій.

#### **Список використаних джерел:**

1. Зінченко О. І. Рослинництво: Підручник / О. І. Зінченко, В. Н. Салатенко, М. А. Білоножко. - К.: Аграрнаосвіта, 2001. - 591 с.
2. Роль міжнародної стандартизації в економічному розвитку України [Текст] / О. Бікбулатова, Б. Гриньов, Ю. Даниленко та ін. // Стандартизація, сертифікація, якість. - 2012. - № 1 (74). - С. 3-10.
3. Національна стандартизація. Олія гірчична. Технічні умови: ДСТУ 4598-2006. – Чинний від 2008-01-01 [Текст]. – К. Держспоживстандарт України, 2007. – 22 с. – (Національний стандарт України).
4. Standardization of India. IS 546 (1975): Musturd oil [FAD 13: Oils and Oilseeds].