



УДК 665.35

ЧЕРВОНА ПАЛЬМОВА ОЛІЯ – ПРОДУКТ ПРОФІЛАКТИЧНОЇ СПРЯМОВАННОСТІ

Ашмаріна Г.Р., Михалевич А.П., Скуйбіда В.В.

ashmarina@ukr.net, artur0707@ukr.net, LeraSku@ukr.net

Національний університет харчових технологій

Вступ. Жири є невід'ємною складовою, що повинна бути присутньою в щоденному раціоні кожної людини. Пальмова олія – одна з найбільш розповсюджених видів олії у харчовій промисловості усього світу. Вона є основою для виробництва багатьох продуктів харчування – маргарину, майонезу, дитячих молочних сумішей, морозива, хлібобулочних та кондитерських виробів. За останні роки пальмова олія за об'ємами світового виробництва посіла друге місце (25 млн т) після соєвої (29 млн т), при цьому зберігається тенденція до подальшого нарощування її виробництва.

Актуальність теми. На сьогоднішній день ведуться численні дискусії щодо вживання пальмової олії: Відношення до цього рослинного жиру є суперечливим через недостатню обізнаність та наявність великої кількості міфів, що закріпили за ним репутацію небезпечного компонента у складі продуктів харчування. Саме тому актуальним є дослідження якості пальмової олії, а також її впливу на організм людини.

Метою дослідження було визначення перспективи та доцільності використання червоної пальмової олії при виробництві харчових продуктів. *Матеріалом* дослідження є червона пальмова олія, зокрема «CAROTINO».

Результати досліджень. У країнах Малайзії та Індонезії, що знаходяться поблизу екватору, вирощується Африканська олійна пальма (*Elaeis guineensis*), яка представляє собою потужне дерево висотою 10-15 метрів, з товстим стовбуром, що закінчується дугоподібним пір'ястим листям завдовжки 6-7 метрів. У його пазухах утворюються суцвіття у вигляді великих грон. Кожне суцвіття дає близько 2000 плодів, що за розміром нагадують невелику сливу. Маса однієї такої грони становить від 10 до 30 кг та більше. Плід олійної пальми має помаранчевий, або фіолетовий колір і представлений кісткою, що занурена у м'якоть – мезокарп.

Вчені вважають, що застосування у складі харчових продуктів червоної пальмової олії сприяє засвоєнню корисних речовин, активізує ферменти печінки, підвищує насичення киснем червоних кров'яних клітин, покращує кровообіг та пам'ять. Особливістю червоної пальмової олії є наявність у її складі каротиноїдів, що є попередниками вітаміну А, який міститься лише в тваринних жирах. Червона пальмова олія отримується за допомогою спеціально запатентованої технології з використанням фізичних методів переробки сирової пальмової олії без хімічної переробки, що дозволяє зберегти біологічно активні речовини (БАР) [1]. Червону пальмову олію CAROTINO, що має природну оздоровчу дію, отримують з м'якоті плодів, що огортають насіння пальмового дерева, шляхом кристалізації за регульованої температури до отримання рідкої фракції – пальмового олеїну та твердої – пальмового стеарину [2].

За даними таблиці 1 вміст токоферолів в червоній пальмовій олії «CAROTINO» складає $330 \pm 30,5$, в соняшниковій – $560 \pm 60,2$ та оливковій – $50 \pm 9,5$. Вміст токотрієнолів та провітаміну А становить $655 \pm 63,7$ та $440 \pm 58,2$ відповідно, тоді як в решті зразків вони не виявлені. Порівняльна характеристика різних видів олій наведена у таблиці 1.

Таблиця 1 – Вміст жиророзчинних вітамінів в різних видах олій

Олія	Провітамін А, мг/кг	Токофероли, вітамін Е, мг/кг	Токотрієноли, мг/кг
Червона пальмова*	$440 \pm 58,2$	$330 \pm 30,5$	$655 \pm 63,7$
Соняшникова**	-	$560 \pm 60,2$	-
Оливкова**	-	$50 \pm 9,5$	-

Примітки: * - данні представлено згідно інформації виробника;

** - данні наукових літературних джерел.

Висновок. Можна визнати доцільним використання червоної пальмової олії «CAROTINO» в рецептурному складі продуктів харчування.

Список використаних джерел

1. Португалов С.Н. Растительное масло «CAROTINO» - важный элемент функционального питания. // – М., 2010. – С. 59-61
2. Дергаусов В.И. Функциональное масло «Нутролеин Злата Пальма» / В.И. Дергаусов // Масложировая промышленность. – 2003. - № 4. – С. 30-31.