

Ministry of Education and Science of Ukraine

**National University
of Food Technologies**

84
**International scientific
conference of young scientist
and students**

**"Youth scientific
achievements to the 21st
century nutrition
problem solution"**

April 23-24, 2018

Part 1

Kyiv, NUFT 2018

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

9. Дослідження антиоксидантних властивостей високоолеїнової соняшникової олії

Микола Єрмаков, Микола Осейко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Актуальність теми полягає у визначенні окислювальної стабільності високоолеїнової (ВО) соняшникової олії у порівнянні з класичною соняшниковою олією для з'ясування стійкості олійної композиції.

Матеріали та методи. Для дослідження антиоксидантних властивостей олій використані соняшникова ВО рафінована дезодорована виморожена олія ТМ «Данкен», соняшникова рафінована дезодорована олія ТМ «Любонька».

Визначали антиоксидантні властивості олій: показник заломлення за ГОСТ 5482-90 (ISO 6320-85), стійкість до окислення жирів за температури 80 °С і за пропускання повітряного потоку через зразок жиру за ГОСТ 53160-2008 (ISO 6886:2006).

Результати та обговорення. Показники заломлення олій представлено у табл. 1.

Таблиця 1. – Показники заломлення при 20°C

Олія	Показник заломлення
Рафінована дезодорована виморожена соняшникова ВО олія ТМ «DANKEN»	1,4708±0,0002
Рафінована дезодорована соняшникова олія ТМ «Любонька»	1,4756±0,0002

ВО соняшникова олія порівняно з класичною соняшниковою олією має нижчий показник заломлення. У табл. 2 приведено жирнокислотний склад (ЖКС) соняшникових олій для порівняння з оливковою.

Таблиця 2. – Жирнокислотний склад різних олій

Олії	Масова частка жирної кислоти, %			
	Олеїнова	Лінолева	Пальмітинова	інші
Соняшникова	14,0-39,4	48,3-74,0	5,0-7,6	3,1-10,1
Оливкова	55,0-83,0	3,5-21,0	7,5-20,0	0,8-13,3
ВО соняшникова	70,0-89,0	2,0-16,0	4,2-4,6	2,9-6,7

Вміст олеїнової жирної кислоти у складі триацилгліцеридів ВО соняшникової олії більший, ніж у класичній соняшниковій олії. Про антиоксидантні властивості олій свідчить їхній індукційний період (рис.).

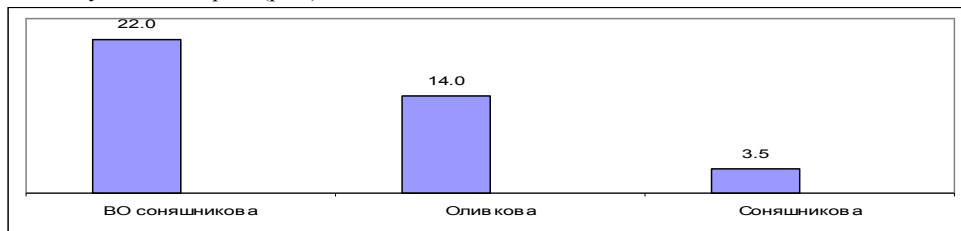


Рис. Індукційний період олій, год.

Індукційний період ВО соняшникової олії довший за індукційний період оливкової і класичної соняшникової олії.

Висновок. За своїм ЖКС ВО соняшникова олія стійкіша до окислення, ніж класична соняшникова та оливкова олії.

Література Baker Tilly: Виробництво високоолеїнових культур в Україні: перспективи та розвиток – 11 серп. 2017 – <http://www.bakertilly.ua/ua/news/id1266>.