



ВИМОГИ ДО ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ В ЄС ТА УКРАЇНІ

Д.О. Прокопенкова, магістрант
С.І. Усатюк, к.т.н., доцент

Національний університет харчових технологій

Рослинні олії багаті на фосфатиди (лецитин регулює вміст холестерину в організмі та сприяє накопиченню білків), стерини (гальмують всмоктування холестерину), вітаміни групи Е (токоферол), а також поліненасичені жирні кислоти, необхідні для побудови клітин організму.

Для людини найкориснішою вважається оливкова олія, яка краще засвоюється організмом, надзвичайно поживна і містить ряд цінних компонентів. Оливкова олія (виготовляється з плодів європейської маслини *Olea europaea*) за жирнокислотним складом є сумішшю тригліцеридів жирних кислот з дуже високим вмістом ефірів олеїнової кислоти.

В Україні на сьогодні існує гостра проблема щодо фальсифікації олієжирової продукції і в першу чергу оливкової олії як однієї з дорогих.

Оцінити якість оливкової олії, виявити відповідність її вимогам нормативної документації, а також походження можна тільки ідентифікацією. Ідентифікація відрізняється за способами реалізації і призначенням від процедури оцінки якості і безпеки харчової продукції, яка виконується за сурового регламентованим у нормативній документації переліком показників і по суті тільки підтверджує відповідність її конкретному стандарту або технічним вимогам. Ідентифікація олієжирової продукції проводиться одним або декількома з таких методів:

- за найменуванням – порівнянням найменування і призначення олієжирової продукції, зазначених у маркуванні на споживчій упаковці та/або у товаросупровідних документах, з найменуванням, зазначеним у визначенні виду олієжирової продукції;
- візуальним методом – порівняння зовнішнього вигляду олієжирової продукції з ознаками, зазначеними в нормативному документі;
- органолептичним методом (у разі неможливості ідентифікувати методом за найменуванням та візуальним методом), за наявності у продукції ознак мікробіологічного псування оцінка їхніх органолептичних характеристик виключається;
- аналітичним методом (перевіркою фізико-хімічних показників).

В основі ідентифікації аналітичним методом – визначення значень йодного числа, числа омилення, показника заломлення і відносної щільності досліджуваної олії та порівняння отриманих даних з відомими значеннями зазначених параметрів для певного виду олій.

Найбільш точний спосіб визначення виду олій є встановлення її хімічного складу. Компонентами, за якими можливо найбільш достовірно визначити натуральність олії, є жирні кислоти (ЖК). Відносний вміст жирних кислот в оливковій олії є досить стабільним показником.

У таблиці представлено порівняння вимог до олії оливкової ДСТУ 5065:2008 «Олія оливкова. Технічні умови постачання» CODEX-STAN 33-1981 Codex standard for olive oils and olive pomace oils. У результаті аналізування європейського стандарту CODEX-STAN 33-1981 Codex standard for olive oils and olive pomace oils і ДСТУ 5065:2008 «Олія оливкова. Технічні умови постачання» встановлено повну розбіжність категорій.

Таблиця

Фізико-хімічні показники оливкової олії

Назва показника	Вимоги	
	ДСТУ 5065:2008	CODEX-STAN 33-1981
Колірне число, мг йоду, не більше	30	Не нормується
Кислотне число, мг КОН/г, не більше	0,85	0,8... 3,3
Масова частка фосфоровмісних речовин у перерахунку на стеароолецитин, %, не більше	відсутність	-
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше	0,13	Не нормується
Масова частка нежирових домішок, %, не більше	0,04	Не нормується
Пероксидне число, не більше	4,9 1/2 О ммоль/кг	82,0 г J ₂ /100 г

У ДСТУ наведений наступний асортимент оливкової олії: екстра натуральна олія першого пресування, перший і другий сорти олії для першого пресування. У CODEX-STAN 33-1981 наведено вимоги до олії вищої якості, першого віджиму і ординарної першого віджиму. І в одному, і в іншому документі представлені три категорії для першого віджиму, але відрізняються вони найменуваннями.

Показник пероксидного числа оливкової олії у ДСТУ 5065:2008 визначається в розмірних одиницях 1/2 О ммоль/кг, а в документі CODEX-STAN 33-1981 – в г J₂/100 г. У ДСТУ не наведено показник поглинання в ультрафіолеті, не зважаючи на те, що це показник, за яким можна визначити категорію оливкової олії, наприклад відрізнити Extra virgin від інших олій.

У Стандарті Кодексу Аліментаріус на оливкову олію нормуються два органолептичні показники: смак і запах. Для споживачів оливкової олії ці два показники є найважливішими.

В Україні під час проведення сертифікації оливкової олії оцінюють тільки фізико-хімічні показники, тоді як в Європі проводять органолептичний аналіз оливкової олії. Органолептична оцінка (смак та запах) оливкової олії здійснюється

Тематичне питання: **ПРОБЛЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ У ГАЛУЗЯХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ**
Тематический вопрос: **ПРОБЛЕМЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ В ОТРАСЛЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

згідно з СОІ/Т.20/Doc. No 15 Sensory analysis of olive oil у відповідності з встановленою 10-бальною шкалою інтенсивності.

Під час проведення фізико-хімічного аналізу оливкової олії у відповідності зі стандартом Кодексу Аліментаріус оцінюють такі показники, як жирнокислотний склад, вміст транс-жирних кислот, вміст воску, вміст тригліцеридів, вміст і склад стеринів, вміст еритродіолу, пероксидне число; поглинання в ультрафіолеті, вміст альфа-токоферолу, вміст залишків галогенованих розчинників.

В оливковій олії згідно зі стандартом ДСТУ 5065:2008 обов'язково нормованими є такі показники, як колірне число, масова частка вологи та летких речовин, масова частка нежирових домішок, і не регламентуються такі показники, як вміст еритродіолу, поглинання в ультрафіолеті, вміст альфа-токоферолу, вміст залишків галогенованих розчинників.

У результаті встановити достовірність оливкової олії практично неможливо, враховуючи невідповідність регламентувальних вимог у ДСТУ 5065:2008 та CODEX-STAN 33-1981.