

69. ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. С. Задкова, С. І. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Олії – необхідний компонент харчування населення, основне джерело ненасичених жирних кислот, без яких неможливе нормальне функціонування людського організму. МНЖК регулюють активність ферментів, ПНЖК родини ω -3 зменшують агрегаційну здатність тромбоцитів, знижують рівень холестерину в крові. Лінолева кислота в організмі перетворюється на арахідонову, яка є попередником простагландинів, що володіють протизапальними властивостями.

Важливим показником біологічної цінності рослинних олій є співвідношення жирних кислот. Олії, що реалізуються на ринку України і використовуються у закладах ресторанного господарства, не збалансовані за жирнокислотним складом, тому актуальним напрямом наукових досліджень є розроблення олій оптимального складу купажуванням.

Табакаєвою О.В. запропоновано такі трьохкомпонентні композиції, оптимізовані за жирнокислотним складом: №1 – 60% оливкової, 35% соняшnikової, 5% лляної олії; №2 – 60% оливкової, 35% кукурудзяної, 5% лляної олії; №3 – 60% оливкової, 35% бавовняної, 5% лляної олії. Науковцями МДУХВ запропоновано технологію, що дозволяє отримувати рослинні олії заданого складу у вигляді сумішей. Розроблено такі варіанти сумішей: соняшnikова з лляною, соєва з кукурудзяною, ріпакова з кукурудзяною, соняшnikова з олією пшеничних зародків.

Активно розвивається напрям створення емульсійних жирових продуктів, в яких в якості жирової фази використовують купажовані олії. Ліпідна композиція білкових соусів для функціонального харчування має оптимальне співвідношення ПНЖК за рахунок використання купажу соєвої та кукурудзяної олій у співвідношенні 7:3.

Науковцями НДІ харчування РАМН та МДУХВ запропоновано використання в якості базових жирових основ у майонезних соусах дво- та трикомпонентні купажовані олії, до складу яких входить соняшникова, ріжівєва, ріпакова, соєва та кукурудзяна. Нами проведено серію експериментальних досліджень, в результаті яких розроблено купаж високої біологічної цінності на основі оливкової, соняшникової та лляної олій у співвідношенні 15:80:5 з оптимальним співвідношення ПНЖК родин $\omega 3:\omega 6$ 1:5 відповідно.

Впровадження у закладах ресторанного господарства купажованих рослинних олій дозволить розширити асортимент продукції, підвищити харчову та біологічну цінність шляхом збагачення страв мікронутрієнтами та мінорними біологічно активними речовинами рослинної сировини.

ЛІТЕРАТУРА

1. Смоляр В.І. Концепція ідеального жирового харчування / В.І. Смоляр // Проблеми харчування – 2006. – №4. – Режим доступу: www.medved.kiev.ua.
2. Табакаева О.В. Сравнение стойкости к окислению и гидролизу купажированных растительных масел / О.В. Табакаева // Масложировая промышленность. – 2009. – №2. – С. 13-15.
3. Тутельян В.А. Функциональные жирове продукты в структуре питания. Масложировая промышленность / В.А. Тутельян, А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова. – 2009. – №6. – С.18-19.
4. Доценко С.М. Разработка белковых соусов для функционального питания / С.М. Доценко, О.В. Скрипка, Н.Л. Богданов // Масложировая промышленность. – 2011. – №5. – С. 24-27.
5. Байгарин Е.К. Разработка технологий майонезных соусов 25, 15 и 10%-ной жирности, обогащенных токоферолом, про- и пребиотиками / Е.К. Байгарин, Э.В. Морина, К.Д. Коршунова, М.Н. Комиссаров, А.П.Нечаев // Масложировая промышленность. – 2011. – №3. – С. 18-22.