

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## Продукти переробки кукурудзи – джерело поліненасичених жирних кислот груп $\omega$ -3 та $\omega$ -6

О.П. Писарець, В.І. Дробот

*Національний університет харчових технологій*

Сьогодні загально визнаним є доцільність використання в хлібопекарській промисловості композиційних сумішей з продуктів переробки зернових культур і серед них кукурудзи [1].

Серед складових кукурудзи заслуговують на увагу поліненасичені жирні кислоти, які відіграють важливу роль в організмі людини. В кукурудзі міститься в чотири рази більше мононенасичених і в 2-3 рази – поліненасичених жирних кислот порівняно з пшеницею. При виробництві борошна частина жирних кислот втрачається. Нами було досліджено жирнокислотний склад кукурудзяного борошна порівняно з пшеничним.

Установлено (табл.), що борошно кукурудзи містить більше ненасичених жирних кислот з кращим жирнокислотним складом. Порівняно з пшеничним борошном у ньому містить вдвічі більше лінолевої кислоти, ейкозадієнової – на 34 %, а також є арахідонова та ейкозапентаєнова кислоти, які відсутні у пшеничному борошні.

*Таблиця*

**Жирнокислотний склад, г/100г**

Найменування	Пшеничне борошно 1 сорту	Кукурудзяне борошно
Лінолева кислота	0,290	0,597
$\gamma$ -ліноленова кислота	-	0,003
$\alpha$ -ліноленова кислота	0,007	0,004
Ейкозадієнова кислота	0,035	0,047
Дігомі- $\gamma$ -ліноленова кислота	0,002	0,003
Арахідонова кислота	-	0,063
Ейкозапентаєнова кислота	-	0,014

Отже, при використанні композиційних сумішей на основі пшеничного і кукурудзяного борошна, можна збагатити хліб незамінними для організму людини компонентами, такими як поліненасичені жирні кислоти груп  $\omega$ -3 та  $\omega$ -6.

### Література

1. *Моргун В.* Висока харчова цінність композиційних сумішей з борошна різних зернових / В. Моргун, Д. Жигунов, О. Крошко // *Зерно і хліб.* — 2010. — № 3. — С. 39.