

**Полякова М. М.**

## ***РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПОДОВЖЕННЯ ТЕРМІНУ ПРИДАТНОСТІ РОСЛИННИХ ОЛІЙ***

Псування їжі – це проблема, з якою людина бореться з виникнення необхідності зберігання продуктів харчування. Термін придатності більшості харчових компонентів обмежений, а жир – один з найбільш схильних до псування складових. В наш час термін придатності масложирової продукції – це не тільки визначний фактор у ланцюзі забезпечення населення добрими продуктами харчування, а також і критерій якості, який визначає вибір виробників з інших галузей харчової промисловості, які використовують жири та олії в якості сировини у своїх виробництвах. Якість рослинних олій і жирів, використовуваних при виробництві харчових продуктів, визначає і якість кінцевого продукту.

Часто рослинні олії і жири піддаються окислювальному псуванню. В результаті окислення в харчових жирах і маслах накопичуються речовини (продукти окислення), сприяючі появі таких небажаних присмаків і запахів як олеїстий, сальний, окислений, металевий, згірклий і так далі. Крім того, більшість продуктів окислення є шкідливими для здоров'я органічними сполуками. Тому оберігання жирів від псування має важливе економічне і біологічне значення.

Окиснення жирів - необоротний процес, повністю запобігти якому не можна. Він може бути лише сповільнений. Сучасний розвиток науки, детальне вивчення механізму реакції окислення жирів та олій дозволяють знайти ефективні і, що важливо, безпечні шляхи вирішення проблеми псування жирів і продовження терміну їх придатності. Зберегти якість рослинних олій при зберіганні допомагають антиоксиданти, котрі спеціально вводять для гальмування окисних процесів. Використання антиоксидантів значно подовжує індукційний період, тобто час, протягом якого олії протистоять окисленню.

Об'єктом нашого дослідження є подовження терміну зберігання кукурудзяної олії. І в якості антиоксиданту ми пропонуємо додавати до кукурудзяної олії волоського горіха.

По-перше, цей продукт володіє вираженими антиоксидантними властивостями, оскільки містить в своєму складі природний антиоксидант – вітамін Е (Токоферол). А по-друге, олія волоського горіха дуже корисна. Антиоксидантні властивості вітаміну Е підсилюють дію вітамінів А і С. Каротиноїди, флавоноїди, що містяться в горіховій олії, володіють імуномодулюючими властивостями, що знижує ризик розвитку атеросклерозу, підвищує протипухлинний імунітет. У горіховій олії містяться фосфор, кальцій, залізо, кобальт і йод. Таким чином, олія волоського горіха є «невичерпною коморою», з якої організм сам в міру необхідності витягує ті, що не дістають йому полівітаміни, поліменірали, біологічно активні речовини і інші інгредієнти і захищає себе від «хвороб

цивілізації», передчасного старіння, екологічних чинників, що негативно впливають на імунний статус організму.