

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ТЕРНОПІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ІВАНА ПУЛЮЯ**  
*(Україна)*  
**ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ**  
**МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ ІМ. С. З. ГЖИЦЬКОГО**  
*(Україна)*  
**МОГИЛЬОВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ПРОДОВОЛЬСТВА**  
*(Республіка Білорусь)*  
**ПОЛЬСЬКА АКАДЕМІЯ ЗДОРОВ'Я**  
*(Республіка Польща)*  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
*(Словаччина)*  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**  
*(Україна)*  
**ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ «НАУКОВО-ТЕХНІЧНЕ ТОВАРИСТВО»**  
*(Україна)*

**V Міжнародна науково-технічна конференція**  
**СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ ХАРЧОВОЇ**  
**НАУКИ ТА ПРОМИСЛОВОСТІ**

**Тези доповідей**  
**10 – 11 жовтня 2019 р.**

**Тернопіль**  
**2019**

**Оксана Сема, Ігор Кобаса**

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, Україна

### КУПАЖОВАНІ ОЛІЇ ТА ЇХ ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ

**Oksana Sema, Igor Kobasa**

### BLENDED OILS AND THEIR PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES

Рослинні олії користуються великим попитом на світовому і внутрішньому ринку, забезпечують прибуток сільсько - господарських підприємств. Тенденції щодо поширення здорового способу харчування призвели до зростання споживання рослинної олії і зменшення використання жирів тваринного походження, до того ж використовують олії підвищеної якості. Сьогодні основною олією українців є соняшникова олія, яка багата на поліненасичену жирну кислоту – лінолеву ( $\omega$ -6), проте збіднена на ліноленову ( $\omega$ -3) кислоту, тому традиційна соняшникова олія не відповідає потребам організму в поліненасичених жирних кислотах. Однак, олію із заданим збалансованим жирнокислотним складом можна одержувати методом змішування олій різного жирнокислотного складу – купажувати.

В представленій роботі для купажування олій використовували різні комбінації вихідних рослинних олій: соняшникова-соєва (80:20) та соєва-оливкова (60:40) згідно до ДСТУ 4536:2006 «Олії купажовані». Запропонована технологія передбачає лише два етапи [1] та не потребує на це великих витрат часу, дозволяє провести підготовку олій та їх змішування за 10-15 хв.

Органолептичний аналіз купажованих олій показав, що смако-ароматичні особливості кожної із змішуваних олій знаходять своє відображення в готовій купажованій олії (таблиця 1).

Таблиця 1.

Органолептична оцінка купажованих олій

Склад купажованих олій	Смак	Запах
Соняшникова +соєва співвідношення компонентів (80:20)	Слабка виражена нота соняшникової олії	Яскравіше виражені ноти соняшникової олії, ніж соєвої
Соєва+оливкова співвідношення компонентів (60:40)	Слабка виражена нота оливкової олії	З приємними ледве специфічними відтінками

Порівнюючи значення кислотного, йодного та пероксидного чисел із значеннями цих величин у окремих оліях до змішування, можна зробити висновок, що якість олій після змішування не погіршилася (таблиця 2).

Таблиця 2.

Показники якості купажованих олій

Показник	Олії	
	Купаж №1 Соняшникова+соєва	Купаж №2 Соєва+оливкова
Кислотне число, мг КОН/г	0,18	0,19
Йодне число	148,3	135,9
Пероксидне число, 1/2 O ммоль/кг	28,0	18,0

[1] О. А. Топчій, Є. О. Котляр Принципи купажування рослинних олій збалансованих за жирнокислотним складом / Восточно-Европейский журнал передовых технологий. – 2015. – 1/6 (73). С. 26–32.