

ОПРЕДЕЛЕНИЕ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ КУПАЖЕЙ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ

В число наиболее востребованных функциональных продуктов входят растительные масла с оптимизированным жирнокислотным составом. Основными биологически активными компонентами растительных масел являются полиненасыщенные жирные кислоты, обладающие широким спектром физиологического действия. Однако растительные масла нестабильны в процессе хранения. Вскрытие потребительской упаковки в бытовых условиях приводит к накоплению продуктов окислительной порчи в растительных маслах.

Поэтому, целью работы было изучить хранение купажей растительных масел со сбалансированным составом полиненасыщенных жирных кислот, после вскрытия потребительской упаковки в условиях, аналогичных бытовым.

Объектами исследования были растительные масла кукурузы, тыквы, рыжика, льна и составленные купажи на их основе, содержащие омега-6 : омега-3 жирные кислоты в соотношении 3:1 и 10:1. Образцы хранились при температуре (20 ± 3) °С, изолируя солнечное освещение. Окисление купажей растительных масел оценивали, исследуя перекисное и кислотное числа. Физико-химические показатели оценивали титриметрическим методом: перекисное число – согласно СТБ ГОСТ Р 51487–2001, кислотное число – ГОСТ 31933–2012.

В ходе проведенных исследований было установлено, что после трех месяцев хранения купажей в условиях, аналогичных бытовым, происходит увеличение перекисного числа. Значения перекисных чисел купажей растительных масел при хранении в заданных условиях превысили требования ТР ТС 024 через 2,5 мес.

Таким образом, хранение купажей на основе растительных масел кукурузы и тыквы с оптимальным соотношением омега-6 : омега-3 жирных кислот 3:1 и 10:1 после вскрытия потребительской упаковки при температуре (20 ± 3) °С без доступа солнечного освещения не должно превышать двух месяцев.