

Міністерство освіти і науки України

**Національний університет
харчових технологій**

**84 Міжнародна
наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті”**

23–24 квітня 2018 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2018

84 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 23-24, 2018. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 84 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends the journal for printing. Minutes № 9, 29.03.2018

© NUFT, 2018

Матеріали 84 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 23–24 квітня 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – Ч.1. – 518 с.

Видання містить матеріали 84 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 9 від 29 березня 2018 р.

© НУХТ, 2018

40. Виноградні кісточки - джерело цінної рослинної олії

Євгеній Котляр, Людмила Пилипенко, Катерина Здоренко

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Вступ. Олія з виноградних кісточок є повноцінним і корисним харчовим продуктом. У цій якості вона широко використовується в тих країнах, де добре розвинене виноробство. Це Латинська Америка і Середземноморський регіон. Найкраща за якістю виноградна олія виробляється в Італії, Іспанії, Франції, Україні та в Аргентині [1].

Матеріали і методи. Очищені виноградні кісточки на олійних підприємствах спочатку ретельно подрібнюють для руйнування дуже міцної насінної оболонки. Встановлено, що хімічний склад і якість виноградних кісточок залежить від сорту винограду, агротехніки вирощування і способу видалення їх з вичавок. Найбільш високим вмістом олії відрізняється виноградне насіння сорту Аліготе - 19,5%, найменшим виноградне насіння сорту Каберне - 11,2% [1]. Цінну виноградну олію отримують методом холодного пресування без застосування органічних розчинників. При цьому використовують спеціально підготовлену сировину, що не забруднена мінеральними і органічними домішками. Такий спосіб дозволяє зберегти в олії всі природні біологічно активні речовини. Вони і визначають її унікальні корисні властивості.

Результати. Виноградна олія містить багато поліненасиченої лінолевої кислоти класу Омега-6 (від 50% до 80%). Також достатня кількість мононенасиченої олеїнової кислоти класу Омега-9 (від 15% до 25%). І трохи ненасиченої пальмітолеїнової кислоти та інших насичених кислот. Оскільки вміст ліноленової кислоти класу Омега-3, схильної до швидкого окислення, не перевищує 1%, виноградна олія має досить тривалі терміни зберігання. Крім незамінних жирних кислот виноградна олія містить стероїди. Трохи вітаміну Е (приблизно стільки ж у бавовняній і кунжутній оліях).

У світовій практиці виноградну олію широко застосовують в харчуванні. Однак для безпечного її застосування необхідно вирішити актуальну задачу - підвищення якісних показників виноградної олії. Як впливає з наведених вище цифр, за вмістом лінолевої кислоти олія виноградної кісточка дуже схожа на олію негібридних сортів соняшнику і сафлори. І тому її прийнято відносити до групи так званих «лінолевих» олій. Добре відомо, що лінолева кислота вважається незамінною. Вона не може синтезуватися в організмі людини через відсутність необхідних ферментів. Тому повинна надходити з їжею [1]. Широке поширення виноградної олії в кулінарії обумовлено декількома причинами. Основною є та, що олія містить багато олеїнової кислоти і за рахунок цього має високу температуру кипіння: вона становить 216 °С (стільки ж у нерафінованій оливковій олії класу Virgin). Для порівняння: у нерафінованій соняшниковій олії температура кипіння всього 107 °С.

Висновки. В харчуванні виноградну олію можна використовувати не тільки для заправки салатів, але також і для смаження (в тому числі у фритюрі), і для випічки.

Література

1. Восканян, К.Г. Аспекты технологии получения витаминизированных масел. [Текст] / К.Г. Восканян, В.Х. Паронян // Хранение и переработка сельхозсырья. – №7. – 2012. – С. 45-47.