

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ
ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**
**УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ ІНСТИТУТ ОЛІЙ
ТА ЖИРІВ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ АГРАРНИХ НАУК
УКРАЇНИ**

П.Ф. Петік, Т.В. Матвеева, З.П. Федякіна, А.П. Белінська

Купажування олій

Київ
АГРАРНА НАУКА
2014

УДК 664.34
ББК 35.782
К92

*Рекомендовано до друку
вченою радою УкрНДІОЖ НААН
5 вересня 2013 р. (протокол №13)*

Рецензент:

Ф.Ф. Гладкий – доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут»

К92 **ПЕТИК П.Ф.**
Купажування олій / [П.Ф. Петік, Т.В. Матвєєва, З.П. Федякіна, А.П. Белінська]. – К.: Аграр. наука, 2014. – 56 с.

ISBN 978-966-540-363-0

У монографії здійснено літературний пошук щодо створення купажів олій з підвищеною біологічною цінністю. З'ясовано, що існують різні шляхи насичення організму людини ПНЖК, наприклад розробка генномодифікованих олійних рослин з підвищеним вмістом ПНЖК, зокрема ω -3; використання біологічно активних добавок зі вмістом ω -3; підвищення використання у харчуванні олій з підвищеним вмістом ПНЖК; створення купажів і застосування їх у розробках жирових продуктів харчування, зокрема емульсійних продуктів.

Представлений матеріал може бути корисний науковим співробітникам та фахівцям хімічної, олійножирової та інших галузей промисловості.

УДК 664.34
ББК 35.782

ISBN 978-966-540-363-0

© П.Ф. Петік, Т.В. Матвєєва,
З.П. Федякіна, А.П. Белінська, 2014
© Державне видавництво
«Аграрна наука» НААН, 2014

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА.....	4
НАУКОВІ АСПЕКТИ КУПАЖУВАННЯ ОЛІЙ З ОПТИМІЗОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ	6
1. ОСНОВНІ ПОЛОЖЕННЯ ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ.....	6
2. ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ ЖИРІВ.....	8
3. ПОЛІНЕНАСИЧЕНІ ЖИРНІ КИСЛОТИ – ФУНКЦІОНАЛЬНІ КОМПОНЕНТИ ОЛІЙ.....	11
4. ОПТИМАЛЬНИЙ ЖИРНОКИСЛОТНИЙ СКЛАД ХАРЧОВИХ ЖИРІВ І ОЛІЙ.....	15
5. БЕТА-КАРОТИН – ФІЗІОЛОГІЧНО ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ КОМПОНЕНТ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ.....	25
6. СТІЙКІСТЬ ОЛІЙ І ПРОДУКТІВ НА ЇХНІЙ ОСНОВІ ДО ОКИСЛЕННЯ.....	31
7. ОБГРУНТУВАННЯ КУПАЖУВАННЯ ОЛІЙ.....	37
8. МАТЕМАТИЧНИЙ РОЗРАХУНОК СКЛАДУ КУПАЖІВ ОЛІЙ.....	39
ВИСНОВКИ.....	41
ЛІТЕРАТУРА.....	42