

НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ АГРАРНИХ НАУК УКРАЇНИ

УКРАЇНСЬКИЙ НАУКОВО-ДОСЛІДНИЙ
ІНСТИТУТ ОЛІЙ ТА ЖИРІВ

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

Олії
НОВОГО
ПОКОЛІННЯ

Київ
АГРАРНА НАУКА
2018

*Рекомендовано до друку
вченою радою УкрНДІОЖ НААН
17 лютого 2017 р. (протокол № 2)*

Рецензенти:

І. В. Кузнецова –

доктор сільськогосподарських наук, старший науковий співробітник,
провідний науковий співробітник Відділу аграрної економіки і продовольства
апарату Президії Національної академії аграрних наук України;

Ф. Ф. Гладкий –

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

І. Г. Радзівська –

кандидат технічних наук, доцент кафедри технології жирів
та парфумерно-косметичних продуктів Національного університету
харчових технологій

Т. В. Матвеева, А. П. Белінська, З. П. Федякіна. Київ: Аграр.
О 54 наука, 2018. – 56 с. **Олії нового покоління**
ISBN 978-966-540-482-8

Проведено розрахункові низки збалансованих за жирнокислотним складом
трикомпонентних сумішей вітчизняних олій, а саме на основі соняшникової,
ріпакової, соєвої; розрахунковим методом визначено та експериментальним під-
тверджено жирнокислотний склад сумішевих олій; запропоновано технологію
одержання і використання таких олій.

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

УДК 664.34

ISBN 978-966-540-482-8

© В. Матвеева, А. П. Белінська,
З. П. Федякіна, 2018
© Державне видавництво
«Аграрна наука» НААН, 2018

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1	
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА СТАБІЛЬНОСТІ ДО ОКИСНЕННЯ СОНЯШНИКОВОЇ, РІПАКОВОЇ ТА СОЄВОЇ ОЛІЙ	6
РОЗДІЛ 2	
ОПТИМІЗАЦІЯ РОЗРАХУНКУ КУПАЖІВ ОЛІЙ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КРИТЕРІЇВ ЇХ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОСТІ	11
РОЗДІЛ 3	
ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ	14
РОЗДІЛ 4	
РОЗРОБКА ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ, ЗБАГАЧЕНИХ НЕЗАМІННИМИ ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	20
4.1. Розробка жирової основи емульсійного косметичного продукту	20
4.2. Розробка емульсійного харчового продукту	25
РОЗДІЛ 5	
ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СУМШЕЙ ОЛІЙ	33
ВИСНОВКИ	36
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	37
ДОДАТОК	52