

АСПЕКТИ ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ПРЕСОВОЇ ОЛІЇ ІЗ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ

Осейко М. І.¹, *Сова Н. А.*²

¹ Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

² Дніпровський державний аграрно-економічний університет, Дніпро, Україна
sova.natalia.89@gmail.com

Метою нашої роботи є дослідження теоретичних і експериментальних аспектів хімічного складу та якості продуктів переробки насіння промислових конопель.

Матеріали дослідження – насіння промислових конопель сорту «Глесія» та продукти його переробки. Показники якості досліджуваних матеріалів оцінювали згідно стандартних і галузевих методик та щодо Кодексу Аліментаріус. У методології досліджень враховано положення системної концепції здоров'я (КТІОЛ[®]).

Дослідні зразки конопляної олії були запаковані в саше пакети і їх зберігали за умов: 1 і 2 зразки за температури 18–25 °С, 1 – при доступі світла, 2 – без доступу світла, 3 – без доступу світла при 8±2 °С.

Результати визначення хімічних показників зразків конопляної олії після п'ятимісячного терміну зберігання представлено в табл.

Таблиця. Хімічні показники зразків конопляної олії

№ з/п	Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
1	Кислотне число, мг КОН/г	3,6	3,6	3,4
2	Пероксидне число (ПЧ), ½ О ммоль/кг	50,2	22,6	8,9
3	Анізидинове число (АЧ), ум. од.	3,7	3,0	1,3
4	Показник totox (2ПЧ + АЧ)	105,1	48,2	19,1

З даних табл. слідує, що за хімічними показниками і за меншим значенням інтегрального показника totox конопляна олія краще зберігається за температури 8±2 °С без доступу світла.

Отримані конопляні олії за вмістом жирних кислот, фосфоліпідів, вітамінів А і Е, володіють підвищеною біологічною цінністю, а за вмістом токоферолів суттєво переважають соняшникову, кунжутну та амарантову олії. За антиоксидантною стійкістю кращим виявлено зразок конопляної олії, отриманий на шнековому пресі ММШ-60 у порівнянні зі зразком олії, отриманим на шнековому пресі ПШ-250.

Співвідношення есенціальних жирних кислот в отриманій конопляній олії наближено до ідеального: Омега-6 і Омега-3 як 3,0:1÷3,7:1. Методом спектрофотометрії підтверджено наявність каротиноїдів та хлорофілів в отриманих зразках пресової олії. Вміст вітаміну А в олії становить 78 мг/кг, вітаміну Е (сумарного) – 562,8 мг/кг [1].

Висновки. Виявлено підвищену біологічну цінність пресової олії із насіння промислових конопель сорту «Глесія». Подальші дослідження спрямовані на виявлення нових технологічних інноваційних рішень щодо технологій комплексної переробки органічного насіння промислових конопель, виявлення, створення і використання біологічно активних, функціональних продуктів, добавок і препаратів в системній концепції здоров'я.

Список використаної літератури

1. Oseyko M., Sova N., Lutsenko M., Kalyna V. (2019), Chemical aspects of the composition of industrial hemp seed products, *Ukrainian Food Journal*, 8 (3), pp. 544–559.