

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
ІМЕНІ ПЕТРА ВАСИЛЕНКА

МАТЕРІАЛИ

XXI Міжнародної науково-практичної конференції

**“СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ТЕХНОЛОГІЇ ТА МЕХАНІЗАЦІЇ
ПРОЦЕСІВ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ”**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВОГО ІНСТИТУТУ ПЕРЕРОБНИХ І
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ**



ХАРКІВ 2020

ВИКОРИСТАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ПРИ ОКИСЛЮВАЛЬНОМУ ПСУВАННЮ ОЛІЙ ТА ЖИРІВ

Чижанська Н.В., к.б.н., доц.

(Полтавська державна аграрна академія)

Мета досліджень: проаналізувати проблематику, пов'язану з використанням антиоксидантів в харчових продуктах.

Основні матеріали дослідження: тематичні аналітичні матеріали та публікації.

Жири - продукти, які мають найбільшу енергетичну цінність. Вони необхідні для нормальної діяльності центральної нервової системи, для кращого засвоєння білків, мінеральних речовин, жиророзчинних вітамінів А, D, E. Одним із показників конкурентоспроможності продуктів харчування є подовжений термін придатності до споживання. Тому до основних напрямків наукових досліджень в олійно-жировій галузі відноситься вирішення проблеми зниження процесів окиснення олій та жирів.

Нерафінований продукт проходить тільки початкову механічну фільтрацію, в той час як рафінований піддається хімічній, паровій обробці і займає відразу кілька процесів. Під час рафінації вилучається з жирів частка природних антиоксидантів, а це в свою чергу спричинює інтенсивне окиснення цих жирів. Процес окиснення жирів характеризується утворенням вільних радикалів та низькомолекулярних продуктів розпаду. Ці речовини в організмі пошкоджують клітинні структури, порушуючи цим обмінні процеси.

Порушення пов'язані з пошкодженням клітинних мембран, в результаті чого утворюються вільні радикали. Процес вільно радикального окиснення вважають однією з причин старіння. Прогіркання продуктів в результаті окиснення – найбільш поширений вид псування жирів. В результаті такого процесу жири втрачають свою біологічну цінність, а також в жирах утворюються сполуки перекисного характеру.

У сфері виробництва нині створюються антиоксиданти, які гарантують не лише безпечність вміщуючих їх продуктів, але і забезпечують збереження якості останніх. Аналізуючи результати досліджень науковців, можна зробити висновок, що одним із простих і ефективних прийомів гальмування окиснювального псування жирів (особливо при зберіганні) є додавання антиоксидантів.

За даними дослідників, рослинні антиоксиданти нетоксичні, доступні і тільки вони можуть використовуватися для стабілізації харчових олій відповідно до вимог МОЗ України.

Автори відзначають, що деякі рослинні антиоксиданти у порівнянні зі синтетичними, не тільки безпечні для вживання, але й підвищують біологічну і фізіологічну цінність стабілізованих продуктів.

Висновки: з метою підвищення біологічної цінності жирів та гальмування окислювального псування жирів є додавання антиоксидантів рослинного походження.

СУЧАСНИЙ ПІДХІД ДО ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ В КОНТЕКСТІ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	
Тендітник В.С., Кодак Т.С., Іваненко М.М., Тесля І.Є., Свириденко О.С.	64
РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СПЕЦІЙ ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ І ЗБАГАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНОГО БУКЕТУ АЛЬБУМІННОГО СИРУ	
Ножечкіна-Єрошенко Г.М., Іванись К.І.	66
ПРИРОДНІ ХАРЧОВІ СОРБЕНТИ ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР	
Бажай-Жежерун С.А.	69
ВИКОРИСТАННЯ АНТИОКСИДАНТІВ ПРИ ОКИСЛЮВАЛЬНОМУ ПСУВАННЮ ОЛІЙ ТА ЖИРІВ	
Чижанська Н.В.	71