

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
СУМСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Сучасні технології  
у промисловому виробництві**

**МАТЕРІАЛИ**

**НАУКОВО-ТЕХНІЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ, СПІВРОБІТНИКІВ,  
АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ  
ФАКУЛЬТЕТУ ТЕХНІЧНИХ СИСТЕМ  
ТА ЕНЕРГОЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
(Суми, 18–21 квітня 2017 року)**

**ЧАСТИНА 1**

**Конференція присвячена Дню науки в Україні**

Суми  
Сумський державний університет  
20 17

## ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ОЛІЇ ПРИ ЗБЕРІГАННІ ПІСЛЯ ДЕЗОДОРАЦІЇ

*Старинський А. А., студент;  
Денисенко Ю. О., ст. викладач.*

Соняшникова олія – одна з найважливіших рослинних олій, що має велике народно-господарське значення. У кулінарії застосовується для смаження і додавання до салатів. Соняшникова олія застосовується для виготовлення маргаринів і консервів, а також у миловарінні та лакофарбовій промисловості. Україна є найбільшим експортером соняшникової олії у світі (близько 40 % світового експорту). Тому забезпечення якості олії є актуальним питанням, вирішення якого забезпечить конкурентоспроможність вітчизняних підприємств.

Виділяють два основних види цього продукту: нерафінована і рафінована. Відмінність між ними полягає в способі технологічної обробки. Рафінована рослинна олія виходить в ході процесу екстрагування. Часто рафінована олія ще додатково дезодорується для того, щоб повністю видалити з неї осад, запах і всі фарбувальні речовини. Такий продукт ідеально підходить для смаження або випічки: не виділяє канцерогенів у процесі приготування страви і не піниться.

Дезодорація є найбільш радикальним способом видалення з масел і жирів хімікатів. Дезодорація це дистиляційний процес, здійснюваний парою в умовах глибокого вакууму і високої температури. Очищення в цих умовах відбувається за рахунок того, що основна маса одоруючих речовин і жирних кислот має пружність парів приблизно в десятки тисяч разів більшу, ніж тригліцериди, інакше кажучи, ці речовини мають більшу летючість. На ефективність дезодорації впливають наступні чинники: температура; абсолютний тиск; кількість і якість пару, що впорскується; ступінь змішування пару і жиру; тривалість процесу. Всі ці параметри пов'язані між собою, зміна одного з них викликає зміну інших. Тому забезпечення якості олії в процесі дезодорації є актуальним питанням сьогодення.

На підприємстві, що аналізується, процес дезодорації нормативно забезпечений. Але аналіз цих документів не виявив чітко визначеної номенклатури показників оцінювання якості при зберіганні олії після дезодорації.

Згідно технічного регламенту якість соняшникової олії нормується по ряду показників: органолептичні показники (прозорість, колір, запах і смак); фізико-хімічні показники (кислотне, кольорове, перекисне і фосфорне числа).

Тому в роботі запропоновано розроблення метод оцінювання показників якості олії під час зберігання після дезодорації та вдосконалення нормативної документації при його впровадженні.