

УДК 619:617

ЗНАЧЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА В ПИТАНИИ

*Евина Д.А., студентка 4 курса факультета ветеринарной
медицины и биотехнологии, missdarya144@mail.ru*
*Научные руководители: Мерчина С.В., кандидат
биологических наук, доцент,
Шестаков А.Г., кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: масла, сырье, кислоты, очистка, примесь.

Описана пищевая ценность растительных масел, стадии степени их очистки, а также пищевая ценность.

Растительные масла — не только концентрированный источник энергии, они содержат ряд жизненно необходимых для человека нутриентов. Растительные масла употребляют непосредственно в пищу; используют для производства маргаринов, майонезов и других видов жировых продуктов; в консервной, кондитерской, хлебопекарной промышленности; в медицинских целях; в детском и лечебно-профилактическом питании, в производстве биологически активных добавок к пище (БАД) [1,2].

Наличие значительных ресурсов масличного сырья для производства растительных масел привело к тому, что в России в последние годы наблюдается тенденция увеличения мощностей действующих масложировых предприятий. В настоящее время в России функционируют более 100 крупнотоннажных масложировых предприятий, из которых 50 % приходится на маслодобывающие предприятия, а также около 1500 малотоннажных предприятий по выпуску масла, маргарина и майонеза [3].

Пищевая ценность растительных масел определяется наличием незаменимых жирных кислот (в основном, линолевой и иноленовой). Незаменимые жирные кислоты придают эластичность и устойчивость кровеносным сосудам, отвечают за синтез гормонов, выполняют еще множество важных функций. По степени очистки масло может быть: нерафинированным, гидратированным, рафинированным [4,5].

Первая стадия – избавление от механических примесей.

Вторая – удаление фосфатидов. Такая обработка делает масло прозрачным.

Третье – выведение свободных жирных кислот. При их избытке у масла появляется неприятный вкус. Пройдя три этапа масло называется рафинированным недезодорированным [6].

После отбеливания (четвертый этап) масло лишается запаха и превращается в рафинированное дезодорирование.

И последняя ступень очистки, в процессе которой получается бесцветная, вязкая жидкость – вымораживание.

Пройдя данные этапы, масло и становится обезличенным. Из такого продукта изготавливают маргарин, майонез, кулинарные жиры, применяют при консервировании. Именно поэтому масло не должно иметь специфического вкуса или запаха, для того, чтобы не нарушать общий вкус продукта [7,8].

На прилавки подсолнечное масло чаще всего попадает или рафинированным недезодорированным – внешне прозрачное, но с характерным для него запахом и цветом. Или рафинированным дезодорированным – очень прозрачное, светло-желтое, без запаха и вкуса семечек. Или нерафинированным – оно темнее, чем отбеленное, может быть с осадком или взвесью, но с сохраненным запахом, который все мы знаем с детства [9,10]. Читайте внимательно этикетки. На них всегда указывается способ выработки масла. Растительные масла - важная часть питания человека. Поэтому для употребления в пищу выбирайте масла только высшего и первого класса.

Библиографический список:

1. Мерчина С.В. Обоснование необходимости в разработке технологических параметров, исключающих контаминацию пищевых продуктов *Bacillus cereus*: Диссертация на соискание ученой степени кандидата биологических наук / С.В.Мерчина . Ульяновск, 2003.
2. Макеев В.А. Анализ изменений литической активности фагов бактерий видов *Bacillus cereus* и *Bacillus subtilis* при хранении / В.А.Макеев, М.А.Юдина и др.// Ветеринарная медицина XXI века, инновации, опыт, проблемы и пути их решения: Международная научно-практическая конференция, посвященная Всемирному году ветеринарии в ознаменование 250-летия профессии ветеринарного врача. 2011.-С.188-191.
3. Васильев Д.А. Молекулярно-генетические методы исследования осетровых рыб на наличие герпес вируса и ветеринарно-санитарная оценка полученного пищевого сырья/ Д.А.Васильев, С.В.Мерчина и др.// Сб. «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» М. V Международной научно-практической конференции. УГСХА, 2013. - С.112-115.
4. Молофеева, Н.И. Проблема диагностики *Escherihia coli* 0157:H7/ Н.И. Молофеева // Технологические и экологические основы земледелия и животноводства

- водства в условиях лесостепи Поволжья: Тезисы докладов Всероссийской научно-практической конференции «Молодые ученые -агропромышленно-му комплексу». - 2001. - С. 79-80.
5. Молофеева Н.И. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов питания на наличие энтеропатогенных бактерий *Escherichia coli* серотипа O157 / Н.И.Молофеева, С.Н.Золотухин, Д.А. Васильев //Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. - 2012. - Т. 1. - С. 299-303.
 6. Ляшенко Е.А. Разработка и применение фагового биопрепарата для диагностики клебсиеллёзной инфекции / Е.А.Ляшенко, С.Н.Золотухин, Д.А.Васильев // Вестник ветеринарии. 2011. № 4 (59). С. 90-92.
 7. Ляшенко Е.А. Селекция выделенных клонов бактериофагов, активных к *Klebsiella pneumoniae* / Е.А.Ляшенко, Г.Р. Садртдинова, С.Н.Золотухин, Д.А.Васильев // Инфекция и иммунитет. 2014. т. 4. № 3. С. 95.
 8. Элли Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока / Е.А. Элли, И.Р.Кудряшов, Н.И. Молофеева, С.В.Мерчина // Студенческий научный форум - 2017: IX Международная студенческая электронная научная конференция. 2017.
 9. Васильев Д.А. Разработка бактериологического метода идентификации микроорганизмов *A. hydrophila* / Д.А.Васильев, С.В.Мерчина, Н.И.Молофеева, Т.И.Канаева, Н.Г. Барт // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: Материалы VII Международной научно-практической конференции. - 2016. - С. 196-203.
 10. Молофеева Н.И. Изучение биологических свойств бактериофагов *Escherichia coli* O157 при хранении / Н.И.Молофеева, Д.А.Васильев, С.В. Мерчина // Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения: материалы VIII Международной научно-практической конференции. - 2017. - С. 222-225.

THE VALUE OF VEGETABLE OIL IN THE DIET

Evina D. A.

Key words: *oils, raw materials, acids, purification, impurity.*

The nutritional value of vegetable oils, the stage of their purification, as well as nutritional value are described.