Міністерство освіти і науки України

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Збірник наукових праць магістрантів та студентів

Механіко–технологічний факультет

Кафедра
Обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика

Мелітополь – 2021 р.

УДК 621.311:631
П3.8
Збірник наукових праць магістрантів та студентів. Мелітополь: ТДАТУ, 2021. 192с.

Друкується за рішенням Ради факультету МТ
Протокол № 6 від 9 березня 2021 р.

У випуску наукових праць друкуються матеріали за результатами наукової роботи молодих вчених, магістрантів та студентів в галузі обладнання, процесів, енергетики, автоматизації, моделювання, обслуговування та ремонтних робіт переробних і харчових виробництв та переробки сільськогосподарської продукції.

Редакційна колегія:
Кюрчев С.В. – д.т.н., професор (головний редактор); Самойчук К.О. – д.т.н., професор (заст. головного редактора); Ялпачик В.Ф. – д.т.н., професор, Верхоланцева В.О. – к.т.н., доцент; Паляничка Н.О. – к.т.н., доцент; Олексієнко В.О. – к.т.н., доцент; Лебідь М.Р. – аспірант; Мехтієва С.М. – магістрант.

Відповідальний за випуск – д.т.н., професор Самойчук К.О.

Адреса редакції: ТДАТУ
Просп. Б. Хмельницького 18,
м. Мелітополь, Запорізька обл.,
72312 Україна
Email: tdatu.ophv@yandex.ru

ISSN 2078–0877

© Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, 2021.

ПІДХОДИ ДЛЯ ЗБЕРІГАННЯ РОСЛИННИХ МАСЕЛ

Мехтієва С.М., 11МБГМ
Керівник Кюрчев С.В., д.т.н., проф.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Анотація – розглянуто зберігання різних рослинних масел.

Всім відомо, що для гарного самопочуття вкрай потрібно використовувати в своєму раціоні якісні олії. А смакові якості та безпечність будь- якого виду олії залежить, насамперед, від правильного зберігання. У всіх видів масел є чотири ворога: світло, тепло, кисень, різкі перепади температури. Під їх впливом масло окислюється, гіркне, втрачає свій смак, аромат і корисні властивості. Тож кращий спосіб запобігти це (і навіть продовжити термін придатності продукту) — належне зберігання.

Більшість рослинних масел можна зберігати при кімнатній температурі, тобто при +20-24°С, але не більше. Мінімально допустима температура становить +5°С, оптимальний режим становить близько +14°С. Настільки ідеальний клімат в домашніх умовах може забезпечити лише винний шафа-холодильник.

Деякі рослинні масла потрібно встигати вживати протягом 1 місяця після відкриття пляшки. По закінченні місяця масло залишається придатним для вживання, але все-таки застосовувати його в їжу небажано, тому що в продукті утворюються токсичні і навіть канцерогенні речовини. Смак масла через місяць після розкриття упаковки стає гіркуватим (особливо в оливкової і лляної олії), аромат – нейтральним.

Оптимальне рішення як для довгострокового, так і для щоденного зберігання масел – закрита шафа, бажано нижняя полиця (адже чим нижче, тим прохолодніше) і не занадто близько до плити. Зберігати поряд з маслом спеції і прянощі не рекомендується, через те, що воно має властивість вбирати запахи.

Ідеальне місце для тривалого зберігання масел – винний льох або його сучасний замінник – винний шафа-холодильник з 14°С температурою.

Масло, вилучене з холодильника не можна довго залишати в теплі, зберігати в шафі, або знову в холодильнику. Різка зміна клімату – один із ворогів будь-якої олії.

Зберігати масло в холодильнику бажано у відділенні для овочів та фруктів або на самій верхній полиці . Дверцята холодильника – не самий кращий варіант, тому що клімат на дверних полицях хоч і оптимальний для зберігання масел, але дуже нестабільний.

Ідеальний посуд для зберігання масла з темного скла із щільною

кришкою і, можливо, з дозатором або розпилювачем. Також, непогано підійде керамічний посуд, який може щільно закриватися.А от металеві контейнери (наприклад, ті, в яких часто масло і продається) підходять менше. Зазвичай, в таких упаковках продається масло середньої якості. Найгірший вибір тари для зберігання масла – пластикові пляшки. Якщо ви купили свіже і цінне масло (оливкове, лляне, нерафіноване або сире соняшникове) в такій упаковці, то його слід перелити в пляшку із темного скла.

Загалом, від покупки масла в пластиковій упаковці краще відмовитися, тому що в процесі зберігання в продукт можуть перейти шкідливі для здоров'я хімічні сполуки з пластику. Єдине масл о, яке може продаватися в пластикових упаковках – це кокосове, а також рафінована соняшникова олія.

Оптимальний температурний режим для зберігання вершкового масла щоденного вжитку – від 0 до +6 °С. Саме такий клімат може забезпечити холодильник, тут масло можна зберігати 15 діб після розтину. Щоб масло не було занадто твердим і легко намазувалося на хліб, його варто зберігати на верхній полиці холодильника, у відділенні для овочів та фруктів або на дверній полиці.

А ось для тривалого зберігання (до 1 року) потрібно використовувати морозильну камеру. Але при тривалому зберіганні на морозі вершкове масло стає менш смачним і корисним.

Таким чином, зберігати масло можна як у маслянці, так і у фабричній фольгованій упаковці. Також підійдуть пергаментний папір або фольга. Головне, щоб упаковка або ємність захищали масло від світла. Не варто зберігати масло в пластикових контейнерах, поліетиленових пакетах — у такій тарі продукт швидко гіркне, жовтіє і псується.

Література:

1. Лабораторний практикум з дисципліни «Процеси і апарати»: Навчальний посібник. / В.Ф. Ялпачик, Ф.Ю. Ялпачик, В.С. Бойко, С.Ф. Буденко, В.О. Верхоланцева, В.Г. Циб – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 275 с.

2. Ялпачик В.Ф. Технологічне обладнання для переробки продукції рослинництва: Лабораторний практикум / В.Ф. Ялпачик, Н.П. Загорко, Н.О. Паляничка, С.Ф. Буденко, К.О. Самойчук, Кюрчев С.В., В.О. Верхоланцева, В.О. Олексієнко, В.Г. Циб. – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 277 с.

3. Технологічне обладнання галузі: конспект лекцій / К.О. Самойчук, Н.О. Паляничка, В.О. Верхоланцева: ТДАТУ. – Мелітополь: видавничо-поліграфічний центр «Forward press», 2020. – Ч. 1. – 255 с.