

Валентина Федорчук

кандидат с.-г. наук, доцент

кафедри виноградарства та плодощівництва;

Тетяна Каур

здобувач вищої освіти ПУА 2/1;

Миколаївський національний аграрний університет

ІСТОРИЧНЕ ПОШИРЕННЯ АРАХІСУ, ВИГОТОВЛЕННЯ МАСЛА ТА ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ

На початку 19 століття арахіс був вперше перероблений в Америці. На сьогоднішній день із-за своїх лікувальних властивостей і вишуканого смаку масло арахісу набуло популярності, ним користуються в багатьох країнах світу.

Батьківщиною арахісу вважається Південна Америка. Цей факт обумовлений тим, що у Перу була знайдена ваза, яка відноситься до періоду, коли Америка ще не була відкрита Колумбом. За формою вона схожа на арахіс та прикрашена орнаментом цих же горіхів. Можна зробити висновок, що арахіс був вже досить популярною культурою у давні часи.

Іспанські загарбники, дізнавшись про арахіс в Південній Америці завезли його до Європи, де його використовували замість кави. Пізніше виявилось, що цей горіх сприяє збагаченню бідних ґрунтів азотом, тому він став цікавим Африці, після того як його завезли португальці. Почалися часи работоргівлі, тому він з'явився і в Північній Америці [3].

Арахіс, або по-іншому земляний горіх – це один з найпопулярніших представників бобової культури. Він містить в собі величезну кількість корисних речовин, тому с нього виготовляють масло та пасту, або вживать у підсмаженому вигляді.

Масло з арахісу – це харчовий продукт рослинного походження. Виготовляють його з плодів земляного горіха, який називається «земляне» або «китайський горіх». Схоже за зовнішнім виглядом на вершкове або ж на соняшникову олію, цей цінний продукт має високу калорійність [2].

Загальна кількість вмісту олії в арахісі досягає 60–65% від ваги. На виготовлення масла першого (холодного) віджиму за допомогою форпреса направляється арахіс без попередньої термообробки (обсмажування). Відсоток виходу масла при першому віджиманні не перевищує 30% від його вмісту в сировину. У процесі першого віджиму температура нагріву сировини в голівці преса не повинна перевищувати 60 °С. При пресуванні холодним способом олійне насіння надходять в прес при температурі навколишнього середовища, а температура вичавленого масла зазвичай не перевищує 50 °С.

Отримана після холодного віджиму макуха направляється в обжарочну піч, для того, щоб клітини сировини остаточно розкрилися для виходу масла. Температура обсмажування становить 120–150 °С. Після цього сировина

направляється в прес-екструдер для остаточного віджиму. Температура нагріву в голівці преса досягає 120–140 °С. Можлива заміна процесу обсмажування в звичайних печах методикою нагрівання до температури близько 100 °С (зазвичай в жаровнях великого обсягу, що обігриваються паром). Нагрівання насіння полегшує віджимання масла з них (знижується в'язкість масла, поліпшуються і інші властивості структури олійного насіння, які впливають на віджимання масла). Тому в технологіях пресування гарячим способом досягається більш високі показники виходу олії. Негативним моментом є, однак, підвищений вміст домішок (фосфоліпідів та ін.) В маслі і більш висока загальна втрата енергії.

В результаті двоетапного віджиму загальна кількість отриманого масла може досягати 500–600 грам з 1 кг арахісу. Після віджиму по будь-якій методиці масло обов'язково фільтрується для усунення дрібних пилоподібних домішок і залишків вихідного продукту, після чого приймає остаточний товарний вигляд [1].

Наступним виробничим етапом є рафінація. Завдання рафінації олії для харчових цілей полягає в максимальному збереженні в незмінному вигляді гліцеринової частини масла, збереження його харчових переваг і фізіологічної цінності.

Крім збереження складових частин природного продукту, необхідно забезпечити повне видалення пестицидів, які можуть міститися в олійній сировині, або домогтися, щоб їх зміст не перевищував певних, все більш жорстких, норм, при яких вони не надають негативної дії на організм людини [4].

Отже, познайомившись з хімічним складом арахісу, можна зробити висновок, що ця рослина є корисною для людського організму. В ньому містяться вітаміни, мікроелементи, амінокислоти, які здатні запобігати захворюванням нервової системи, поліпшувати сон. Натуральний продукт надає жовчогінну дію, зміцнює суглоби, налагоджує роботу травного тракту. Якщо регулярно вживати, поліпшується зір та стан шкіри.

Вміст поліненасичених жирних кислот дозволяє використовувати арахісове масло в якості догляду за шкірою тіла та обличчя.

Список використаної літератури:

1. Васильова І. Горіхи-цілителі. Мигдаль, арахіс, кеш'ю для здоров'я і довголіття. Vivat : Pelican, 2019. 224 с.

2. Обозна М., Бідюк Д., Перцевий М. Технологія сирного продукту замороженого з додаванням концентрату ядра арахісу : університетська книга, 2019. 158 с.

3. Опис та характеристика рослини арахіс підземний. *Аграрії разом*. URL: <https://agrarii-razom.com.ua/plants/arahis-pidzemniy>.

4. Технологии производства дополнительной продукции арахиса. URL: <https://arahis.com/tekhnologii-proizvodstva-dopolnitel.htm>.