

Іван Дудяк

кандидат с.-г. наук, доцент;

Аліна Дмитрієва

здобувач вищої освіти групи А 4/3;

Миколаївський національний аграрний університет

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ

Соняшник є однією з найважливіших і найпоширеніших культур в Україні сільського господарства. Назва «соняшник» говорить про себе. Великі сонячні суцвіття, забарвлені яскравими променевими пелюстками, насправді нагадують Сонце. Крім того, соняшник має унікальну здатність повертати квітку на сонці. Любить родючі ґрунти, світлолюбний, погано переносить морози на одному полі, як правило, сіють лише через 7–8 років. Загалом в Україні понад 4 тисячі га землі використовується під соняшником. Але через довгий період сівби та теплолюбства цей показник сильно змінюється.

Переробка насіння. Якість олії соняшнику залежить від того, яке насіння соняшнику надходить на обробку, терміни та умови зберігання соняшнику до віджиму. Основні якісні характеристики для соняшника – олійність, вологість, термін вирощування. Олія залежить від кольору соняшника, а також від температури та сонця. Чим вища олійність насіння, тим більше її виходу. Оптимальна кількість вологості, що надходить на обробку соняшникового насіння, становить 6%. Перед обробкою проводиться додаткове очищення, сушіння, руйнування шкірки, відділення її від ядер. Після цього насіння подрібнюється – виходить мезг [1].

Віджим олії. Олію з мезги соняшника можна отримати двома методами – віджиманням та екстрагуванням його. Віджимання є більш екологічним способом. Хоча виведення олії звичайно менше. Зазвичай перед віджиманням мезгу нагрівають при температурі 100–110°C. Потім смажену мезгу затискають у пресі шнека. Повність віджимання масла визначається тиском, її в'язкістю та щільністю, товщиною мезгового шару, тривалістю відтискання та іншими факторами. Особливий аромат олії після жаркого віджиму – підсмажене соняшникове насіння. З мезги виходить рослинна олія холодної заморозки без нагрівання. Перевагою цього масла є збереження корисних речовин у ньому: вітамінів, та лецитин. Негативним моментом є те, що такий продукт довго не може зберігатися, він швидко каламутиться і гірчить. Отримане за допомогою віджиму масло називається «сирим», тому що воно тільки віджимається та фільтрується. Така олія має високі смакові та поживні властивості [1].

Екстрагування соняшnikової олії. Виробництво соняшnikової олії методом екстракції передбачає застосування органічного розчинника, в основному, екстракційного бензину, а також виробляється спеціальними апаратами – екстракторами. У процесі виділення виходить місцелларозчин олії у воді, а знежирена тверда частина – шлак. З місцелли і шлаку розчинник відвантажуються в дистриб'ютори та шнековий випарник. Готову олію слід

очистити, відфільтрувати та відправити на останню обробку. Екстрактний метод отримання олії економічніший, тому що дозволяє отримати максимальну кількість жирів із сировини – до 99 % [1].

Рафінація олії. Олія, рафінована, майже не має кольору, смаку, запаху. Таку олію досі називають знежиреною. Її калорійність визначається лише наявністю незамінними жирними кислотами, в основному лінолевим та лимонним, ще званим вітаміном Ф [1].

Фасування. Сонячна олія має обмежені терміни збереження. Час зберігання олії в плящі – 4 місяці для не рафінованої олії, 6 місяців для рафінованої олії. Для розливу – до 3-х місяців [1].

Список використаної літератури:

1. Виробництво соняшникової олії. *Масляна*. URL: <https://www.maslyana.com/statti/>.