

По результатам исследования массовая доля жира в колбасах варьирует в пределах от 4,9 % («Мортаделла» ЗАО «Дзержинский мясокомбинат») до 21,2 % («Мортаделла» ОАО «Бобруйский мясокомбинат»). По данному показателю все образцы соответствуют требованиям стандарта, так как согласно СТБ 126–2016 массовая доля жира не должна превышать 33,0 %.

В вареных колбасных изделиях высшего сорта не допускается содержание крахмала. Результаты качественной реакции с йодом (раствор Люголя) подтвердили присутствие крахмала в трех образцах производства ОАО «Березовский мясоконсервный комбинат», ОАО «Ошмянский мясокомбинат» и ОАО «Слонимский мясокомбинат».

Исходя из полученных результатов, мы можем сделать вывод о том, что не все образцы вареной колбасы высшего сорта, реализуемой в торговой сети Минска, соответствуют требованиям СТБ 126–2016.

### Источники

1. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия : СТБ 126–2016. — Введ. 01.01.2018. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2017. — 34 с.

**Ю.Е. Власова**  
БГЭУ (Минск)

*Научный руководитель — А.Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент*

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАПСОВОГО МАСЛА В СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОМ ПИТАНИИ

Рапсовое масло — растительное масло, получаемое из семян рапса. Рапс является близким родственником сурепицы, относится к семейству крестоцветных, это искусственно выведенная культура — плод скрещивания капусты и сурепицы.

Долгое время рапсовое масло считалось техническим в связи с наличием токсинов, неприятным привкусом и зеленоватым оттенком масла, вызванным содержанием в нем хлорофилла. Успехи биотехнологии в конце XX в. позволили решить эти проблемы и перевести рапсовое масло в разряд пищевых.

Качественно новый период для рапса начался с 60-х гг. XX в. Связан он, главным образом, с результатами селекционно-генетических работ. В 1974 г. был лицензирован новый сорт рапса *Канола*. Важнейшее его свойство — низкое содержание эруковой кислоты.

По жирнокислотному составу рапсовое масло весьма сбалансировано. На первом месте мононенасыщенная жирная кислота Омега-9

(олеиновая кислота — 60 %), на втором — Омега-6 (линолевая кислота — 19 %), на третьем — Омега-3 (линоленовая кислота — 8 %). Доля насыщенных кислот (стеариновая, пальмитиновая и др.) может доходить до 6 %. Также в рапсовом масле содержится фосфор, кальций, цинк, медь.

В Республике Беларусь в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» на предприятиях при производстве рапсового масла семена рапса проходят многоступенчатый контроль на содержание радионуклидов в сырье и готовой продукции, а также токсичных элементов, пестицидов и микотоксинов.

По вкусовым качествам рапсовое масло приравнивается к оливковому (во многом состав этих продуктов достаточно схож), пользуется спросом и считается одним из лучших растительных масел. Рапсовое масло долго сохраняет прозрачность, не приобретает неприятного запаха под воздействием воздуха.

Улучшение качества рапсового масла вызвало во всем мире увеличение на него спроса. В настоящее время рапсовое масло с пониженным содержанием эруковой кислоты очень широко применяется в производстве детского питания — при производстве сухих детских каш на молочной основе, сухих детских смесей для питания детей раннего возраста, а также добавляется в состав стерилизованных овощных смесей. В составе рапсового масла больше всех альфа-линолевой кислоты, она очень полезна для организма человека, а для развития маленького организма младенца и вовсе незаменима.

Рапсовое масло улучшает обмен веществ и само по себе усваивается намного легче, чем другие растительные масла. Олеиновая кислота, содержащаяся в рапсовом масле в избытке, позволяет использовать его диабетикам и людям, сидящим на диетах. Эта кислота участвует в обмене веществ, а также стимулирует регенерационные процессы в клетках кожи, увлажняет и питает ее.

### Источники

1. Масло рапсовое. Технические условия : СТБ 1486–2004. — Введ. 01.01.2005. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2005. — 13 с.
2. О безопасности зерна : ТР ТС 015/2011 : принят : 09.12.2011 : вступ. в силу : 15.12.2011. — Минск : Евраз. экон. комис. — 25 с.
3. Химический состав продуктов питания : справ. / сост. : Н.В. Василькова, В.Н. Радевич. — Минск : НИЦ-БАК, 2010. — 112 с.
4. *Зайцева, Л.В.* Роль жирных кислот в питании человека и при производстве пищевых продуктов / Л.В. Зайцева // Масложировая пром-ть. — 2010. — № 5. — С.14–19.
5. Анализ жирнокислотного состава рапсового масла / А.Н. Остриков, [и др.] // Масложировая пром-ть. — 2016. — № 6. — С. 18–21.