

Качество оливкового масла, реализуемого в торговых сетях

© Королева⁺ Лидия Сергеевна, Буркин* Константин Евгеньевич,
Фасхутдинова Эльвира Фердинатовна, Муртазина Зиля Дамировна
и Саматова Альбина Александровна

Федеральный центр токсикологической, радиационной и биологической безопасности.

ул. Научный городок-2. г. Казань. 420075. Республика Татарстан. Россия.

E-mail: ic@vniivi.ru

* Ведущий направление; ⁺ Поддерживающий переписку

Ключевые слова: оливковое масло, качество, жирнокислотный состав, фальсификация, кислотное число, перекисное число.

Аннотация

Оливковое масло как источник энергии полиненасыщенных жирных кислот и различных витаминов является одним из наиболее рекомендуемых компонентов в рационе диетического питания человека. При этом способ и условия производства, транспортировки и хранения может привести к преждевременному окислению продукта, что необратимо и негативно скажется на его основных органолептических характеристиках – вкусе, цвете и запахе. Достаточно часто недобросовестные производители и продавцы полностью или частично подменяют оливковое масло, смешивая его с другими маслами более низкого качества и ценовой категории, например, рафинированным дезодорированным подсолнечным маслом, и подкрашивают получившийся фальсификат ярко желтыми или зелеными красителями разных оттенков и интенсивности с целью придания ему цвета, свойственного оригинальному продукту. В связи с чем, вопрос выявления фальсификации масел, а также мониторинг их безопасности и качества в соответствии с действующими регламентами, является приоритетным направлением исследований. В статье описаны функциональные компоненты оливкового масла и их роль в организме человека. Проведен сравнительный анализ оливковых масел различных стран-производителей. Представлены результаты оценки показателей окислительной порчи, органолептических показателей, жирнокислотного состава оливкового масла. В ходе проведенных исследований был выявлен факт фальсификации продукции – один из образцов масла представлял собой смесь оливкового масла категории «Extra virgin olive oil» и подсолнечного масла рафинированного дезодорированного. При этом его органолептические характеристики и значения кислотного и перекисного чисел также не укладывались в требования для качественного оливкового масла.