

**ІДЕНТИФІКАЦІЯ СПОСОБУ ОБРОБКИ ВОЛОСЬКИХ ГОРІХІВ**Демидов І.М.<sup>1</sup>, Ситнік Н.С.<sup>2</sup>, Мазаєва В.С.<sup>2</sup>, Голодняк В.О.<sup>1</sup><sup>1</sup>*Національний технічний університет**«Харківський політехнічний інститут»*,<sup>2</sup>*Український науково-дослідний інститут олій та жирів Національної академії аграрних наук України, м. Харків*

Питання ідентифікації способу теплової обробки насіння соняшнику є важливим як під час здійснення зовнішньоторговельних операцій, так і в цілому для олієвидобувної галузі, оскільки ступінь теплової обробки пов'язана з виходом олії. У роботі [1] досліджено зміни основних складових частин насіння соняшнику під час смаження, визначено критерії віднесення насіння до висушеного або смаженого. Розроблено метод ідентифікації способу теплової обробки насіння соняшнику за оптичною густиною гексанових екстрактів з подрібненого ядра насіння. Цей метод застосовано також для ідентифікації способу обробки волоських горіхів, які використовуються у кондитерській промисловості та у виготовленні соусів і заправок. Досліджено волоські горіхи до смаження та смажені в лабораторних умовах без твердої оболонки. Температура смаження 220 °С, тривалість 5 хв. Результати визначення оптичної густини гексанових екстрактів з початкових та смажених волоських горіхів наведено на рис.

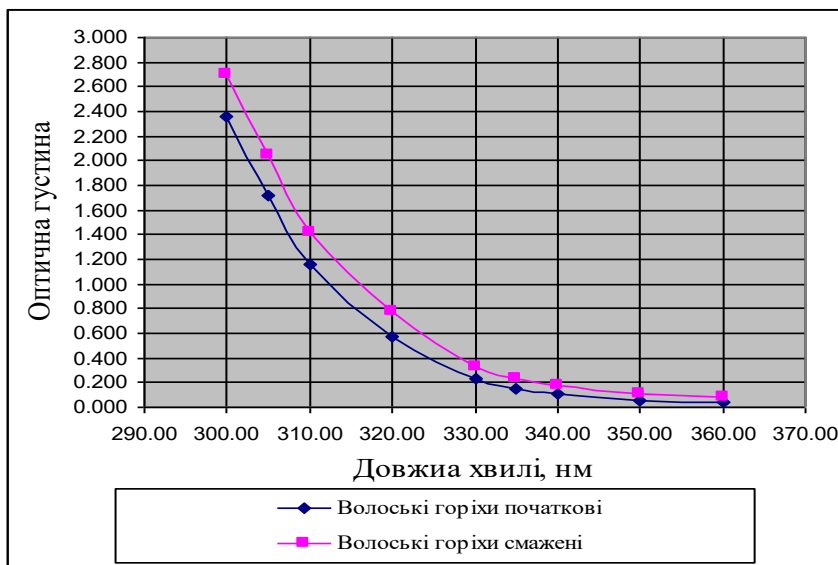


Рисунок – Залежність оптичної густини гексанових екстрактів подрібнених волоських горіхів від довжини хвилі

Отже між сушеними та смаженими волоськими горіхами також є різниця за оптичною густиною гексанових екстрактів в широкому діапазоні довжини хвиль, що дозволяє визначати спосіб та ступінь теплової обробки волоських горіхів.

**Література:**

1. Демидов І.Н. Исследование различий между высушенными и жареными семенами подсолнечника / И.Н. Демидов, Н.С. Сытник, В.С. Мазаева, В.А. Голодняк // Масложировой комплекс. – Днепропетровск: ИА «Эксперт-Агро». – 2015. – № 2(49). – С. 54.