UNIWERSYTET
PRZYRODNICZY
WE WROCŁAWIU

KATEDRA TECHNOLOGII ROLNEJ I PRZECHOWALNICTWA
PRACOWNIA ANALIZY PRODUKTÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

Zleceniodawca: NAJMAR Marek Najdek
ul. Prusa 28
43-502 Czechowice-Dziedzice

Data dostarczenia próby: 16.01.2019 r.

Wrocław, 20.08.2019 r.

Badania przechowalnicze oleju z pestek dyni tłoczonego na zimno (nr partii 12.01.2019) przechowywanego w temperaturze pokojowej przez 7 miesięcy

Próbki oleju zimno tłoczonego dostarczono przez NAJMAR Marek Najdek, ul. Prusa 28, 43-502 Czechowice-Dziedzice, na zlecenie z dnia 15.01.2019r.

Data otrzymania próbek do badań: 16.01.2019r.

Badanie przechowalnicze przeprowadzone w okresie 7 miesięcy.

Data wykonania badań: 18.01.2019r. – 19.08.2019r.

Opis próbek:

1. **olej dyniowy tłoczony na zimno** (200 ml)

Wykonane analizy:

W próbach olejów podczas przechowywania oznaczano:

Kierunek badań	Metody badawcze
Liczba nadtlenkowa	potencjometrycznie wg PN-ISO 3960
Liczba kwasowa	potencjometrycznie wg PN-EN ISO 660
Ocena sensoryczna	

HR EXCELLENCE IN RESEARCH
UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU
KATEDRA TECHNOLOGII ROLNEJ I PRZECHOWALNICTWA
ul. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław
tel. 071 320 77 68 • fax 071 320 77 67
e-mail: ktrip@upwr.edu.pl • www.upwr.edu.pl

Wyniki

Liczba kwasowa (mg KOH/g) i liczba nadtlenkowa oleju dyniowego tłoczonego na zimno podczas przechowywania w warunkach standardowych przez 7 miesięcy

Data analizy	Liczba kwasowa (mg KOH/g)	Liczba nadtlenkowa (meq/kg)
18.01.2019 (0)	0,21	3,67
18.03.2019 (2)	0,31	5,27
18.05.2019 (4)	0,46	5,88
18.07.2019 (6)	0,42	6,56
19.08.2019 (7)	0,45	6,82

Ocena organoleptyczna oleju dyniowego tłoczonego na zimno podczas przechowywania w warunkach standardowych przez 7 miesięcy

Data analizy	**olej dyniowy**		
	barwa	**smak**	**zapach**
18.01.2019 (0)	bordowo-zielona, olej klarowny	charakterystyczny dla surowca, przyjemny	charakterystyczny dla surowca, przyjemny
18.03.2019 (2)			
18.05.2019 (4)			
18.07.2019 (6)			
19.08.2019 (7)			

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU
KATEDRA TECHNOLOGII ROLNEJ I PRZECHOWALNICTWA
ul. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław
tel. 071 320 77 68 • fax 071 320 77 67
e-mail: ktrip@upwr.edu.pl • www.upwr.edu.pl

Podsumowanie

Olej **dyniowy** zimno tłoczony bezpośrednio po wyprodukowaniu charakteryzował się niską zawartością produktów hydrolizy i utleniania tłuszczu. Podczas przechowywania w warunkach standardowych przez 7 miesięcy zawartość produktów hydrolizy tłuszczu kształtowała się na niskim poziomie (po 7 miesiącach – 0,45 mg KOH/g) nie przekraczając sugerowanej normami wartości 4 mg KOH/g. Zawartość produktów utleniania, określanych wartością liczby nadtlenkowej, po 7 miesiącach przechowywania uległa zwiększeniu – do 6,82 meq/kg, nie przekraczając sugerowanej normami wartości 10 meq/kg. Barwa oleju była bordowo-zielonkawa delikatnie opalizująca, a smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla surowca. Podczas przechowywania parametry sensoryczne oleju nie uległy zmianom.

Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych sugeruje się określenie terminu przydatności do spożycia **oleju dyniowego** zimno tłoczonego przechowywanego w warunkach standardowych na minimum 7 miesięcy.

Opracowała: prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita

UNIWERSYTET PRZYRODNICZY WE WROCŁAWIU
KATEDRA TECHNOLOGII ROLNEJ I PRZECHOWALNICTWA
ul. Chełmońskiego 37, 51-630 Wrocław
tel. 071 320 77 68 • fax 071 320 77 67
e-mail: ktrip@upwr.edu.pl • www.upwr.edu.pl