

Seminaro

„AUGALINIO ALIEJAUS KOKYBĖS TYRIMAI“

anotacija

Augalinis aliejus plačiai naudojamas maisto gamyboje dėl savo mitybinės vertės, tekstūros ir juslinių savybių. Jis yra vienas iš pagrindinių ingredientų tokiuose maisto produktuose kaip ledai, margarinas, dešros, kepiniai, konditerijos gaminiai ir kt. Atsižvelgiant į tai, kad Lietuvoje vienas gyventojas per metus sunaudoja 15,6 kg augalinio aliejaus, galima teigti, kad šis produktas užima svarbią vietą mūsų mitybos racione. Nepaisant aliejaus rūšies ar jo gavybos būdo, sveikas aliejus yra tik tas, kuris yra kokybiškas, todėl visada aktualu žinoti, ar greitai aliejuje vyksta riebalų rūgščių pokyčiai, ar ilgai kokybiški išlieka atidaryti aliejai, laikomi rekomenduotinomis sąlygomis.

Seminaro dalyviai bus supažindinami su mūsų laboratorijoje esančia augalinio aliejaus kokybinei analizei būtina įranga: augalinio aliejaus išgavimas iš sėklų spaudžiant šaltu ir ekstrakcijos būdais, rūgštingumas, peroksidų ir jodo skaičiai, riebalų rūgščių sudėtis ir kt.