

MARIKA MAGDALENA BIELECKA, JUSTYNA ZIAJKA, BOGUSŁAW STANIEWSKI, HANNA NOWAK

Katedra Mleczarstwa i Zarządzania Jakością, Wydział Nauki o Żywności, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

STABILNOŚĆ OKSYDACYJNA I WSKAŹNIKI ZDROWOTNE MIESZANEK BEZWODNEGO TŁUSZCZU MLEKOWEGO I OLEJÓW ROŚLINNYCH

Bezwodny tłuszcz mlekowy (AMF), choć stosunkowo odporny na utlenianie ze względu na niską zawartość wielonienasyconych kwasów tłuszczowych (FA), budzi pewne obawy zdrowotne z uwagi na wysoką koncentrację nasyconych kwasów tłuszczowych. Mieszanie AMF z innymi tłuszczami jadalnymi jest idealną strategią modyfikacji profilu FA, właściwości prozdrowotnych i stabilności oksydacyjnej. Dodatek 30% olejów roślinnych do AMF znacząco modyfikował jego profil FA. Szczególnie skuteczne w zwiększaniu zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych w AMF oraz zmniejszaniu wskaźnika aterogenności i trombogenności były oleje o dużej zawartości nienasyconych kwasów tłuszczowych, tj. olej z orzechów włoskich, z pestek winogron i lniany. Mieszanki AMF i olejów roślinnych charakteryzowały się wyższą stabilnością oksydacyjną niż czyste oleje roślinne. Najbardziej odporne na utlenianie okazały się mieszanki zawierające AMF i oleje bogate w jednonienasycone kwasy tłuszczowe, tj. olej z orzechów laskowych, rzepakowy i arachidowy. W zależności od przeznaczenia, właściwości AMF można łatwo i tanio modyfikować, poprzez mieszanie z wybranymi olejami roślinnymi.

Odnosić do oryginalnej pracy:

<https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105529>