

Abstrakt

Rostlinné oleje jsou důležitou součástí zdravé stravy. V současnosti se tvoří trend používat oleje, které historicky nebyly běžnou součástí naší kuchyně. Tyto oleje jsou získávány z plodin, ze kterých se běžně olej nezískává, a proto jsou často označovány jako netradiční tuky a oleje. Cílem této práce bylo nejen o těchto nových produktech informovat, ale též jejich nutriční, sensorickou a užitnou jakost monitorovat a porovnat. Teoretická část se proto zaměřila na botanický původ vybraných plodin, použití z nich získaného tuku či oleje a jeho chemické složení. Pro praktickou experimentální část práce bylo zakoupeno celkem 21 vzorků tuků a olejů dostupných na českém maloobchodním trhu. Zastoupení mastných kyselin bylo stanoveno po jejich esterifikaci na methylestery metodou plynové chromatografie za použití plamenově-ionizačního detektoru (GC/FID) a diskutováno s dostupnými literárními údaji. Organoleptické vlastnosti vzorků byly posuzovány v Sensorické laboratoři VŠCHT Praha, která je vybavena podle příslušné mezinárodní normy ISO 8589, 12 členným panelem zaškolených hodnotitelů.

Výsledky této práce budou mít praktické využití jak pro spotřebitele, tak pro potravinářský průmysl. Spotřebitelé budou mít přístup k informacím o složení a kvalitě tuků a olejů. To jim umožní sofistikovanější výběr potravin a zahrnutí různých druhů olejů do stravy. Potravinářský průmysl bude mít k dispozici data, která mohou být využita při vývoji nových produktů a při zlepšování kvality stávajících produktů. Správná volba tuků a olejů může mít pozitivní vliv na zdraví a snížit riziko vzniku některých onemocnění, jako jsou srdeční choroby a obezita. Výsledky této práce mohou poskytnout podklady pro další výzkum v oblasti výživy a potravinářství a přispět k rozvoji zdravého životního stylu.

Klíčová slova:

složení mastných kyselin, za studena lisovaný olej, organoleptické vlastnosti, omega-3 mastné kyseliny