

FTB 54 (1) 21-30.

(FTB-4109)

## **Utjecaj dodatka prirodnih antioksidansa na svojstva ulja pri prženju**

### **Sažetak**

U ovom su radu ispitani antioksidativni učinci prirodnog ekstrakta zelenog čaja, pročišćenog likopena, pročišćenog rezveratrola i pročišćenog  $\gamma$ -orizanola dodanih ulju od kikirikija tijekom prženja. Osim toga, ocijenjena su i senzorska svojstva prženog tijesta da bi se ispitala mogućnost primjene ulja s dodacima. Dodatkom prirodnih antioksidansa povećala se stabilnost ulja. Izmjerene su sljedeće vrijednosti: kiselost ulja od 0,1 do 2,9 g oleinske kiseline, udjeli konjugiranih diena od 0,01 do 0,40 g te ukupnog polarnog materijala od 8,8 do 73,8 g u 100 g ulja, udjel ukupnih fenola od 0,1 do 4,20 mg ekvivalenata galne kiseline u 100 g ulja te antioksidativni kapacitet od 0,5 do 11,0 mM ekvivalenta Troloxa u 100 g ulja. Udjeli masnih kiselina i sterola potvrđuju pretpostavku da dodatak antioksidansa usporava oksidacijsku razgradnju nezasićenih masnih kiselina i smanjuje udjel nastalih *trans*-kiselina. Ulje za prženje obogaćeno pročišćenim  $\gamma$ -orizanolom imalo je veći udjel sterola od ostalih uzoraka. Pročišćeni  $\gamma$ -orizanol, a nakon toga ekstrakt zelenog čaja i pročišćeni likopen najviše su povećali stabilnost ulja.

*Ključne riječi:* ulje za prženje, ulje kikirikija, ekstrakt zelenog čaja, likopen, rezveratrol,  $\gamma$ -orizanol