

Е.А. ДЕМИДОВА

Научный руководитель К.И. СЕМЕНОВА

ГУ ВПО «БЕЛОРУССКО-РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

В Беларуси основными маслами являются подсолнечное и рапсовое – они более доступны для покупателей. Но начинают обращать внимание и на оливковое масло. Если подсолнечное масло в основном применяют для жарки, в связи с чем оно чаще бывает рафинированным, то оливковое масло – нерафинированное, потому пригодно для салатов. Оливковое масло является ценным, так как в нем содержатся жиры, которые исключить из рациона питания нельзя. Некоторые липиды (жиры) являются основным материалом для построения клеток. А в оливковых маслах содержатся линолевая и линоленовая кислоты, которые не могут синтезироваться в организме человека и являются незаменимыми. И наконец, в оливковых маслах присутствуют витамины Е и К.

Покупая оливковое масло, необходимо обратить внимание на то, соответствует ли название масла самому товару. Поэтому более подробно остановимся на классификации оливкового масла.

По стандарту CODEX-STAN 33-1981 проводят следующую классификацию масла: выделяют оливковое масло *Olive oil*, оливковое масло первого отжима *Virgin olive oil*, оливковое масло из выжимок *Olive-pomace oil*. В данном стандарте приведено деление оливкового масла на масло первого отжима и масло из выжимок.

Оливковое масло стремятся покупать по более высокой цене, считая его качественным. Чтобы разобраться в этой ситуации, необходимо проверить, действительно ли масло соответствует тому, что написано на этикетке. Наиболее популярные виды масел прошли тестирование, в ходе которого были проверены упаковка и маркировка, жирнокислотный состав, органолептическая оценка, цена и качество. Оливковое масло по стандарту должно иметь вкус сливок, может присутствовать запах сена, либо такие запахи, как шоколадный и ананасовый. Все представленные масла соответствовали данным показателям. Заключительным этапом тестирования стала проверка цены и качества. По цене выделялось масло *Mana gea*; другие масла были в 2–3 раза дешевле, но высокой цене соответствовало высокое качество.

В ходе проверки масел оценку «отлично» получили масла Премия, *Borges*, *Mana gea*; оценку «хорошо» – *Maestro de Olivia*. Остальные масла не соответствовали категории *extra virgin*, т.е. не являлись маслами первого отжима высшего качества, поэтому их общая оценка – «плохо».