



Zleceniodawca:

NAJMAR Marek Najdek
ul. Prusa 28
43-502 Czechowice-Dziedzice
16.01.2019 r.

Data dostarczenia próby:

Wrocław, 28.05.2019 r.

**Badania przechwalnicze oleju lnianego złotego tłoczonego na zimno
przechowywanego w temperaturze pokojowej przez 4 miesiące**

Próbki oleju zimno tłoczonego dostarczono przez NAJMAR Marek Najdek, ul. Prusa 28, 43-502 Czechowice-Dziedzice, na zlecenie z dnia 15.01.2019r.

Data otrzymania próbek do badań: 16.01.2019r.

Badanie przechwalnicze przeprowadzone w okresie 4 miesięcy.

Data wykonania badań: 18.01.2019r. – 18.05.2019r.

Opis próbek:

1. olej lniany tłoczony na zimno (200 ml)

Wykonane analizy:

W próbach olejów podczas przechowywania oznaczano:

Kierunek badań	Metody badawcze
Liczba nadtlenkowa	potencjometrycznie wg PN-ISO 3960
Liczba kwasowa	potencjometrycznie wg PN-EN ISO 660
Ocena sensoryczna	



Wyniki

Liczba kwasowa (mg KOH/g) i liczba nadtlenkowa oleju lnianego tłoczonego na zimno podczas przechowywania w warunkach standardowych przez 4 miesiące

Data analizy	Liczba kwasowa (mg KOH/g)	Liczba nadtlenkowa (meq/kg)
18.01.2019 (0)	0,44	0,21
18.02.2019 (1)	0,72	0,56
18.03.2019 (2)	0,73	0,69
18.04.2019 (3)	1,15	0,72
18.05.2019 (4)	1,26	1,08

Ocena organoleptyczna oleju lnianego tłoczonego na zimno podczas przechowywania w warunkach standardowych przez 4 miesiące

Data analizy	olej lniany		
	barwa	smak	zapach
18.01.2019 (0)	żółcistożółta, olej klarowny	charakterystyczny dla surowca, przyjemny	charakterystyczny dla surowca, przyjemny
18.02.2019 (1)			
18.03.2019 (2)			
18.04.2019 (3)			
18.05.2019 (4)			



Podsumowanie

Olej **Iniany złoty** zimno tłoczony bezpośrednio po wyprodukowaniu charakteryzował się niską zawartością produktów hydrolizy i utleniania tłuszczu. Podczas przechowywania w warunkach standardowych przez 4 miesiące zawartość produktów hydrolizy tłuszczu kształtowała się na niskim poziomie (po 4 miesiącach – 1,26 mg KOH/g) nie przekraczając sugerowanej normami wartości 4 mg KOH/g. Zawartość produktów utleniania, określanych wartością liczby nadtlenkowej, po 4 miesiącach przechowywania uległa zwiększeniu – do 1,08 meq/kg, nie przekraczając sugerowanej normami wartości 10 meq/kg. Barwa oleju była złocistożółta, a smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla surowca z wyczuwalną nutą orzechową. Podczas przechowywania parametry sensoryczne oleju nie uległy zmianom.

Na podstawie przeprowadzonych badań przechowalniczych sugeruje się określenie terminu przydatności do spożycia **oleju Inianego** zimno tłoczonego przechowywanego w warunkach standardowych na minimum 4 miesiące.

Opracowała: prof. dr hab. inż. Agnieszka Kita