

Abstrakt

Diplomová práce se zabývá charakterizací rakytníkového oleje, který je v současné době považován za velice užitečný potravinový doplněk. Po shrnutí literárních údajů o rakytníkovém oleji a jeho biologických účincích se práce v experimentální části věnuje srovnání tří komerčně dostupných preparátů z rakytníkového oleje. Základní charakterizace jednotlivých olejů byla provedena titrační metodou pomocí tukových čísel, tedy peroxidového čísla, jodového čísla, čísla zmýdelnění a čísla kyselosti. K další charakterizaci olejů bylo použito spektrofotometrických metod. Výsledky ukazují výrazné rozdíly mezi jednotlivými vzorky olejů. V průběhu skladování se mezi sebou jednotlivé vzorky olejů lišily hodnotami peroxidových čísel a stabilitou. V tomto ohledu měl rakytníkový olej pocházející od firmy Relikt – Art Engel výrazně nižší hodnoty peroxidového čísla (2,95 mekv/kg) ve srovnání s oleji ze společností Elith Phito a Virde, u kterých byly naměřeny hodnoty peroxidového čísla 12,68 a 8,97 mekv/kg. Hodnota peroxidového čísla značky Relikt – Art Engel se v průběhu skladování téměř neměnila. Podobné rozdíly byly zjištěny také při zkoumání kolorimetrických parametrů, kdy tento olej vykazoval mnohem nižší optickou hustotu než ostatní analyzované oleje. Tyto rozdíly mohou být způsobeny rozdílnou technologií výroby rakytníkových olejů, ale také se může jednat o naředění jinými rostlinnými oleji.

Klíčová slova: Rakytník řešetlákový, rakytníkový olej, mastné kyseliny, peroxidové číslo, kolorimetrie