

# TECHNOLOGIE OLEJŮ A TUKŮ V POTRAVINÁŘSKÉM PRŮMYSLU

Kyselka Jan

Ústav mléka, tuků a kosmetiky, VŠCHT Praha

Celosvětová produkce (13 až 30 milionů tun/rok) a spotřeba rostlinných olejů a tuků (7,7 až 9,7 kg na osobu za rok) byla až do 50. let 20. století úměrná vývoji světové populace. Ve druhé polovině 20. století došlo k dramatickému nárůstu produkce a současně i spotřeby v kg na osobu za rok, což úzce souviselo s nárůstem osevních ploch a vyššími výnosy sójového oleje a tropických olejnin. Dříve se v potravinářském průmyslu zpracovalo 80 % světové produkce, zbývajících 6 a 14 % připadalo na krmivářský a oleochemický sektor (mastné kyseliny, mastné alkoholy a aminy, mýdla, glycerol, FAME), v roce 2014 bylo využito v oleochemickém odvětví včetně výroby biopaliv přibližně 22 % vyrobeného oleje. Aktuální statistiky uvádějí, že celosvětová produkce olejů a tuků překročila 200 milionů tun a více jak 50 % celku představovala produkce palmového a sójového oleje. V České republice se ročně vyrobí 1,5 milionů tun řepky olejky, což je při 8% vlhkosti a 42% olejnatosti 0,63 milionů tun řepkového oleje.



