



## „RAPORT Z ANALIZ”

### Analiza składu kwasów tłuszczowych ze szczególnym wyróżnieniem zawartości kwas GLA

**Zleceniodawca:** Essenz SA  
UL. FELIKSA NOWOWIEJSKIEGO 59/1  
61-734 POZNAŃ  
NIP:7011004519

Oznaczenia: **Analiza składu kwasów tłuszczowych ze szczególnym wyróżnieniem zawartości kwas GLA w oleju z wiesiołka**

Próba: Essenz Wiesiołek (ekologiczny olej z wiesiołka z likopenem oraz z ekstraktem CO<sub>2</sub> z ekologicznego cynamonu cejlońskiego)

Skład kwasów tłuszczowych oleju z wiesiołka oznaczono metodą GC-FID zgodnie z obowiązującą metodyką (*Food Res. Int.*, 2014, 63, 328-343). Wyniki wyrażono w gramach na 100 g tłuszczu (g/100 g). Wyniki: przynajmniej z trzech równoległych oznaczeń.

#### WYNIKI OZNACZEŃ

**Tabela 1.** Skład kwasów tłuszczowych oleju Essenz Wiesiołek

Profil kwasów tłuszczowych	Zawartość (g/100 g)
Kwas mirystynowy (C14:0)	0,03 ± 0,01
Kwas palmitynowy (C16:0)	4,92 ± 0,03
Kwas stearynowy C 18:0	1,67 ± 0,07
Kwas oleinowy (C18:1 n-9)	7,37 ± 0,08
Kwas linolowy (LA, C18:2 n-6)	74,72 ± 0,12
Kwas gamma-linolenowy (GLA, C18:3 n-6)	10,82 ± 0,05
Kwas alfa-linolenowy (ALA, C18:3 n-3)	0,20 ± 0,02
Kwas arachidowy (C20:0)	0,16 ± 0,01
Kwas eikozenowy (C20:1 n-9)	0,12 ± 0,01

**Sporządził:**

dr inż. Joanna Oracz

**Zatwierdził:**

Z-ca DYREKTORA ds. kształcenia  
Instytutu Technologii i Analizy Żywności  
Politechniki Łódzkiej

  
prof. dr hab. inż. Dorota Żyżelewicz