

УДК 664.346

Дмитренко А.Д.,
магістр гр. ЗТХ-22мг
Українська інженерно-педагогічна академія
889

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНОГО СОУСУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Майонез займає провідне місце серед різних соусів та приправ на жировій основі, він легко засвоюється організмом і може бути застосований для профілактичного та дієтичного харчування при виготовленні різних кулінарних страв.

Майонез являє собою, складну багатокomпонентну, дрібнодисперсну емульсію. Основною сировиною для виробництва майонезів є рослинні олії, сухе молоко, яєчний порошок, цукор, сіль, гірчиця та інші смакові добавки. Структура та органолептичні переваги готової продукції в основному визначаються жировою складовою. Присутність ароматичних та смакових речовин, властивих початковій олії, барвників та вільних жирних кислот не дозволяє отримати продукцію високої якості. Тому всі олії повинні бути ретельно рафіновані за повною схемою, включаючи відбілювання, дезодорацію та мати кислотне число не вище 0,2 мг КОН/г. Як емульгатори застосовують сухе молоко та яєчний порошок. Однак яєчний порошок містить холестерин, що робить його небажаним компонентом для вживання хворим на цукровий діабет, ожиріння, а також людей похилого віку. Заміна в рецептурах яєчного порошку є актуальним завданням у виробництві майонезу [1]. Новим напрямком у створенні жирової продукції на основі рослинної сировини є введення в рецептуру добавок, корисних для здоров'я людини. Тому, на даний час широкого поширення набуває виробництво функціональних майонезів. Таким чином, актуальним є розробка рецептур майонезів функціонального призначення.

Серед багатьох наявних добавок найбільша увага приділяється фосфоліпідам, що обумовлено широким спектром їх позитивного фізіологічного впливу на організм. На сьогоднішній день найбільш вивченим є

гепатопротекторна, гіполіпідемічна, антиоксидантна та імуномодельююча активність фосфоліпідів [2].

У складі харчових продуктів фосфоліпіди є багатофункціональним рецептурним компонентом і використовуються як біологічно цінна добавка. Крім того, фосфоліпіди покращують органолептичні та фізико-хімічні властивості продуктів. Для створення рецептур інноваційних майонезів в роботі передбачено використання гідратованих фосфоліпідів як емульгатору, а саме соєвих фосфоліпідів, що дозволяє повністю виключити з рецептурного складу майонезу яєчний білок, що є компонентом холестерину. Крім того, при розробці середньокалорійного майонезу було вирішено збагатити його додатково інуліном, тим самим компенсувати втрати, спричинені зниженням вмісту олії.

Результати досліджень дозволили створити рецептури середньокалорійних майонезів, які збагачені інуліном та есенціальними жирними кислотами, а також висококалорійні збалансовані за жирнокислотним складом. В обох рецептурах цінною добавкою як основний емульгатор є соєві фосфоліпіди.

Продукти на основі розроблених рецептур досліджені на органолептичні та фізико-хімічні показники досліджень одержаних продуктів, встановлено, що розроблені продукти за показниками відповідали нормативному документу ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови».

Література:

1. Al-Aubadi I.M. Preparation of healthy mayonnaise by using plant and animal gums as oil replacer. *Syst Rev Pharm.* 2021. № 12 (1). P. 1142–1150. URL: <https://doi.org/10.31838/srp.2021.1.157>
2. Flamminii F, Mattia CD, Sacchetti G, Neri L, Mastrocola D, Pittia P. Physical and sensory properties of mayonnaise enriched with encapsulated olive leaf phenolic extracts. *Food.* 2020. № 9(8). P. 997. URL: <https://doi.org/10.3390/foods9080997>.