

28. АНАЛІЗ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ МАЙОНЕЗІВ ТИПУ ПРОВАНСАЛЬ

Т.Т. Носенко

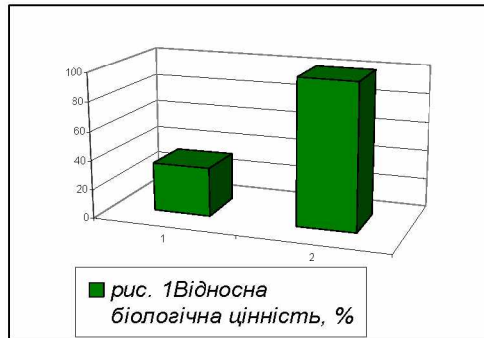
Національний університет харчових технологій

Л.П. Кротова

Вінницький коледж Національного університету харчових технологій

За перше півріччя 2011 року виробництво майонезу скоротилося на 1 % в порівнянні з минулим роком, що, на думку аналітиків, пов'язано з асоціацією у більшості споживачів майонезів зі шкідливими продуктами.

Метою нашого дослідження було визначення відносної біологічної цінності (перетравлення, всмоктування, засвоєння, біологічної активності, як міри корисності для людини) майонезів типу Провансаль методом використання тест-організму інфузорії *Tetrachimena piriformis* утам *WH-14* за методикою П.В. Микитка. Досліджувався зразок майонезу «Провансаль», придбаний на ринку(рис.1, зразок 1) і виготовлений з таких



компонентів, як олія, цукор, крохмаль (E1450), порошок яєчного жовтка, оцтова кислота (E260), камідь ксантанова (E415), ароматизатор «гірчиця» ідентичний натуральному, β-каротин (E160a), антиоксидант ЕДТА (E385); а також майонез, виготовлений за класичною рецептурою (рис.1, зразок 2) з таких компонентів, як олія, яєчний порошок, молоко сухе знежирене, цукор, сіль, сода, гірчичний порошок, та із заміною оцтової кислоти (E260) на яблучний оцет.

Рецептура майонезу «Провансаль» за останні 30 років значно змінилась. Ці зміни позитивно вплинули на органолептичні показники якості продукту, але сприяли зниженню його біологічної цінності. На наш погляд, майонез, виготовлений із традиційної натуральної сировини, буде мати високий попит серед споживачів, незважаючи на вищу собівартість продукту, адже такий продукт має більш високу біологічну цінність.