

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**III Всеукраїнська науково–практична конференція**

“Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”

21 – 22 листопада 2018 року

**КИЇВ НУХТ 2018**

**УДК 54**

**Матеріали** III Всеукраїнської науково–практичної конференції “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”, 21 – 22 листопада 2018 р. – К.: НУХТ, 2018 р. – 232 с.

Видання містить тези доповідей III Всеукраїнської науково–практичної конференції “Актуальні проблеми хімії та хімічної технології”.

Розглянуто проблеми фундаментальної та прикладної хімії, харчової і косметичної хімії, та викладання хімії у ВНЗ.

**Редакційна колегія:** А.І.Українець, Г.М.Біла, С.П.Бондаренко, М.В.Ніколенко, В.В.Манк.

Розглянуто та схвалено вченою радою НУХТ  
Протокол № 3 від 25 жовтня 2018 р.

## Розробка рецептури низькокалорійних майонезів

Людмила Шевченко, Олена Подобій

Національний університет харчових технологій, м. Київ

ludkak1995@gmail.com

**Вступ.** Майонез – наймасовіший готовий соус: 91% сімей регулярно включають його у свій раціон. У концепції політики в області здорового харчування, пріоритетним напрямком є ліквідація дефіциту в харчуванні населення мікронутрієнтів, а спеціалізовані харчові продукти та біологічно активні добавки до їжі віднесені до найважливіших інструментів оптимізації харчування і здоров'я населення. У зв'язку з цим виникає необхідність створення продуктів харчування функціонального призначення, збалансованих за основними нутрієнтами і які користуються повсякденним попитом.

**Матеріали і методи.** Розробка рецептур і оцінка споживчих властивостей майонезів функціонального призначення, з додаванням розробленої харчової добавки натурального білкового концентрату і порошку моркви.

**Результати.** Для розробки рецептури низькокалорійного соусу використовували продукти, що наведені в таблиці 1, контрольний зразок соусу, одержаний за розробленою технологією, в якості контролю використовувалася стандартна рецептура низькокалорійного майонезу.

Таблиця 1

Рецептура досліджуваних зразків майонезних соусів

Компонент	Масова частка компоненту, %	
	Контрольний зразок соусу	Збагачений зразок соусу
Соняшникова рафінована дезодорована олія	30,0	30,0
Сухе знежирене молоко	2,5	-
Концентрат сироваткових білків	-	1,5
Порошок моркви	-	10,06
Ячний порошок	6,0	4,7
Цукор пісок	3,0	3,0
Гірчичний порошок	1,2	1,2
Сіль	2,0	1,0
80% оцтова кислота	1,1	1,1
Сода харчова	0,05	0,05
Вода питна	54,15	47,39
Всього	100	

При виробництві майонезу основним білковим компонентом, який входить у традиційну рецептуру є сухе знежирене молоко. У технології виробництва низькокалорійного майонезу з масовою часткою жиру 30 % одним з рецептурних компонентів є порошок моркви, для підвищення біологічної цінності й покращення смаку та аромату продукту, змінено сухе знежирене молоко (СЗМ), яке використовується у традиційній рецептурі низькокалорійного майонезу на концентрат сироваткових білків, отриманий ультрафільтрацією (КСБ–УФ) [2].

Органолептичні показники вироблених експериментальних зразків з використанням СЗМ та КСБ–УФ представлено в таблиці 2.

Таблиця 2

**Органолептичні показники експериментальних зразків**

Показник	Характеристика соусу із СЗМ	Характеристика соусу із КСБ-УФ та порошком моркви
Смак та запах	Злегка кислуватий, гострий	Характерні для майонезу, з віддаленим відтінком смаку і запаху моркви
Консистенція та зовнішній вигляд	Однорідний, сметано подібний, густий продукт з поодинокими бульбашками повітря	Консистенція однорідна, в'язка, з помітними бульбашками повітря
Колір	Кремове-білого кольору	Світло-гірчичний, однорідний за всією масою

**Висновки.** Наведені результати досліджень показали, що заміна сухого знежиреного молока на харчову добавку концентрату сироваткових білків з додаванням моркви у технології низькокалорійних майонезів є доцільним, оскільки біологічна цінність КСБ-УФ є вищою, а на органолептичні показники майже не змінюються. Розроблена рецептура майонезу розширює асортимент продукції, має соціальний і виробничий попит, оскільки сприятиме виготовленню функціональних харчових продуктів з заданими властивостями.

**Література**

1. Нечаев П. Майонезы / П. Нечаев ., А. Кочеткова., И. Нестерова. – С-Пб.: ГИОРД, 2000. – с. 20–24.
2. Ипатова, Л. Г. Эмульсионные жировые продукты для здорового питания / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова, А. П. Нечаев, А. В. Погожева // Масложировая промышленность. – № 6. – 2009.– С. 10–13.