

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Удосконалення технології майонезів з використанням білкових продуктів олійного насіння

Л.І. Бердашкова, В.О. Бахмач

Національний університет харчових технологій

На сьогодні перед харчовою промисловістю постає актуальне питання забезпечення населення широким асортиментом продукції високої якості та створення продуктів для раціонального харчування. До перспективних жирових продуктів відноситься майонез. Завдяки своїм високим смаковим та поживним властивостям популярність цього продукту дуже висока [1].

В якості основного емульгуючого компоненту майонезу традиційно використовуються різні види яйцепродуктів [2]. Проведеними дослідженнями здійснено удосконалення технології виготовлення майонезу з заміною яєчного порошку в рецептурах низько- та середньокалорійних майонезів білковими продуктами.

На першому етапі вивчався вплив білкових продуктів (соевого ізоляту та соняшникового концентрату) на модельні системи (вода/рослинна олія/стабілізатор). В якості показника, що характеризує ефективність використання білкових продуктів визначалася стійкість отриманої емульсії [3]. Встановлено, що внесення 2,0-2,5 % білкових продуктів дозволяє отримати стійку модельну систему.

В подальшому в дослідженнях використовувалася серія зразків майонезів з вмістом жиру 35 та 50 % та повною заміною яйцепродуктів. Технологія виробництва зразків наближалася до виробничих умов і включала стадії підготовки, змішування, емульгування та фасування зразків. Протягом 60 діб майонези зберігалися в умовах +2 +4 °С та досліджувалися зміни їх фізико-хімічних та органолептичних показників. Встановлено, що внесення 2,5 % білкових продуктів в рецептури низькокалорійних майонезів та 2,0 % білкових продуктів в рецептури середньокалорійних майонезів забезпечує необхідні показники якості.

Розроблені рецептури майонезів вивчалися у відповідності до вимог ДСТУ 4487:2005 за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Встановлено, що розроблені майонези відповідають вимогам діючої НТД та зберігають високі органолептичні властивості протягом усього терміну придатності.

Література

1. Бахмач В.О. Майонез з рослинним білком / В.О.Бахмач, О.В. Дядечко, В. Ю. Міцик // Збірник наукових праць КДТЕУ. – К.:КДТЕУ,2000. – С.84-87.
2. Дядечко О.В., Бахмач В.О. Альтернативна заміна яєчного порошку в майонезі.// Матеріали Міжнародної науково-технічної конференції «Товарознавство – наука практика та перспективи розвитку в умовах ринку», Київ - 24-25 листопада 1999 р. С. 28-30.
3. Стабілізатори рослинного походження для майонезних емульсій./ О.В. Дядечко, В.О. Бахмач // Збірник наукових праць КДТЕУ. – К.:КДТЕУ, 2002. – С. 23-26.