

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 на основі нетрадиційних олій

А.Ю. Тимошук, Л.І. Бердашкова, В.І. Бабенко, В.О. Бахмач  
*Національний університет харчових технологій*

Проведеними дослідженнями удосконалено технологію майонезів на основі рафінованої дезодорованої ріпакової олії та її купажів з соняшниковою. Запропоновано рецептури середньо- та висококалорійних майонезів на основі ріпакової олії та купажів соняшникової та ріпакової олій.

Досліджено емульсійні властивості моно-диацилгліцеролів жирних кислот та ріпакового борошна, як основних емульгуючих компонентів рецептури, замість використання традиційних яйцепродуктів, в низькожирних майонезних емульсіях прямого типу (30 % жирової фази).

Розроблено рецептуру низькокалорійного майонезу з використанням моно-диацилгліцеролів або ріпакового борошна як емульгатора.

Соки журавлини, калини, чорної редьки та імбиру – антиоксидантні та вітамінні добавки, що збагачують майонезну продукцію корисними мікро- та макронутрієнтами [1-3].

Проведеними дослідженнями показана можливість використання натуральних соків калини, журавлини, чорної редьки та імбиру в якості антиоксидантних добавок для високожирних майонезів. Встановлено, що найефективнішою антиоксидантною добавкою з вищезазначених є сік журавлини. Розроблено рецептури висококалорійних майонезів з добавками вказаних соків.

Розроблені рецептури майонезі 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.

Майонези за розробленими рецептурами можуть виготовлятися на періодичних (наприклад установці «Корума») та безперевних лініях з встановленням додаткового обладнання.

Отже, розширення асортименту майонезів на нетрадиційній сировині, за рахунок розробки нових видів майонезів, в тому числі, на основі нетрадиційних олій є доцільним.

### Література

1. Демідов І.М. Споживчі властивості харчових продуктів / І.М. Демідов, В.К. Тимченко – Харків: НТУ ХПІ, 2004. — 195 с.
2. Нечаев А.П. Пищевые добавки./ А.П. Нечаев, А.А. Кочеткова, А.Н. Зайцев. – М.: Колос, 2002. – 256 с.
3. Бахмач В.О., Бабенко В. И., Манк В. В., Салай И. В.Технология майонеза на основе натуральных рецептурных компонентов. Инновационные технологии в пищевой промышленности: Материалы XI Международной научно-практической конференции, 3–4 октября 2012 г. Минск, – Минск, 2012. – С. 151-156.