

## 20. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПАУНДУ «СТАБІЛЕКС»

**В.О. Бахмач, Н.І. Вовкодав**

**В.В. Манк**

*Національний університет харчових технологій*

Технологія виробництва майонезу об'єднує п'ять основних операцій: підготовка компонентів за рецептурою, приготування майонезної пасти, приготування емульсії, гомогенізація емульсії, фасування, пакування майонезу. В залежності від встановленого технологічного обладнання та продуктивності, цикл виробництва партії майонезу може займати від 6 до 12 год.

Тривалість технологічних операцій зумовлена необхідністю підготовки рецептурних компонентів: дозування, змішування, розчинення, пастеризації, охолодження, що також призводить до затрат трудових та енергетичних ресурсів. З метою інтенсифікації технології виробництва майонезу, уніфікації виробництва, оптимізації рецептурного складу авторами досліджений компаунд «Стабілекс». До складу комплексної добавки входять компоненти, що виконують функції емульгатора, стабілізатора емульсії, а також загусника (для низькожирних майонезів).

Висока мікробіологічна чистота вихідної сировини та сучасні умови виробництва дозволяють отримувати вітчизняні стабілізатори європейського рівня. Точно розраховане співвідношення компонентів дозволяє використовувати розроблені системи для виробництва всіх груп майонезів.

У лабораторних умовах досліджувалися способи введення комплексної добавки «СТАБІЛЕКС». Встановлено, що оптимальними умовами є введення разом з частиною рецептурної олії (при співвідношенні до олії 1:4) після розчинення водорозчинних компонентів, перед введенням рослинної олії. Оптимальна температура введення 25-27 °С.

Результати органолептичних, фізико-хімічних та мікробіологічних досліджень розроблених майонезів свідчать, що продукція має високі показники якості та відповідає вимогам діючої нормативної документації.