POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТОВАРОЗНАВСТВА, БІОТЕХНОЛОГІЇ, ЕКСПЕРТИЗИ ТА МИТНОЇ СПРАВИ

МАТЕРІАЛИ

II Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції

(м. Полтава, 27 березня 2025 року)

Полтава
2025

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗУ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ

Р. С. Танчик, *освітньо-професійна програма «Харчові технології», спеціальність 181 Харчові технології, група А-ТІ-ТЖ-3*
В. О. Бахмач, *канд. техн. наук, доцент, доцент кафедри технології жирів, хімічних технологій, харчових добавок та косметичних засобів*
Національний університет харчових технологій

У сучасному світі зростає попит на продукти з підвищеною біологічною цінністю, які сприяють здоровому харчуванню. Майонез, як один з популярних харчових продуктів, може бути вдосконалений шляхом використання купажу різних олій, що підвищує його харчову цінність. Метою даного дослідження є розробка майонезу з підвищеною біологічною цінністю на основі купажу лляної, оливкової та соняшникової олій.

Основні цілі даного дослідження включають:

- Визначення оптимальних пропорцій лляної, оливкової та соняшникової олій для створення майонезу з підвищеною біологічною цінністю.

- Вибір додаткових інгредієнтів, які забезпечують стабільність емульсії та покращують органолептичні характеристики продукту.
- Проведення вимірювань в'язкості майонезу для оцінки його текстури.
- Визначення стабільності емульсії для оцінки тривалості зберігання продукту.
- Проведення дегустацій для оцінки смаку, кольору та аромату майонезу.
- Збір відгуків від споживачів для визначення найбільш привабливих характеристик продукту.
- Порівняння різних купажів олій для визначення найкращих показників біологічної цінності та смакових якостей.
- Вибір купажу, який забезпечує найвищу біологічну цінність та органолептичні характеристики.
- Створення рекомендацій щодо впровадження інноваційних технологій у виробництво майонезу.
- Визначення можливих шляхів покращення рецептури та технологічного процесу для підвищення якості продукту.

У ході дослідження були досягнуті наступні результати, які відповідають сформованим цілям:

Було визначено оптимальні пропорції лляної, оливкової та соняшникової олій для створення майонезу з підвищеною біологічною цінністю. Остаточний вибір купажу випав на комбінацію: соняшникова олія 10 %, лляна олія 30 %, оливкова олія 60 %. Додаткові інгредієнти, такі як яєчний жовток, оцет, гірчиця, сіль та цукор, забезпечили стабільність емульсії та покращили органолептичні характеристики продукту.

Проведені вимірювання в'язкості майонезу показали, що купаж 10 % соняшникової, 30 % лляної та 60 % оливкової олій має найвищу в'язкість (1 200 мПа/с), що забезпечує хорошу текстуру продукту. Визначення стабільності емульсії показало, що даний купаж має високу стабільність, що важливо для збереження якості продукту протягом тривалого часу.

Проведені дегустації показали, що майонез з купажем 10 % соняшникової, 30 % лляної та 60 % оливкової олій отримав найвищі оцінки за смаковими характеристиками. Світло-жовтий колір майонезу з даним купажем олій був найбільш привабливим для споживачів. Збір відгуків від споживачів підтвердив,

що даний купаж забезпечує найкращі органолептичні характеристики.

Порівняння різних купажів олій показало, що купаж 10 % соняшникової, 30 % лляної та 60 % оливкової олій забезпечує найвищу біологічну цінність та органолептичні характеристики. Вибір даного купажу дозволяє досягти оптимальних показників якості продукту.

На основі отриманих результатів були створені рекомендації щодо впровадження інноваційних технологій у виробництво майонезу. Визначено можливі шляхи покращення рецептури та технологічного процесу для підвищення якості продукту. Рекомендації включають використання купажу 10 % соняшникової, 30 % лляної та 60 % оливкової олій, а також додаткових інгредієнтів для забезпечення стабільності емульсії та покращення органолептичних характеристик.

Таблиця 1 – Результати досліджень

Параметр	**Купаж 1 (10 % соняшникова, 30 % лляна, 60 % оливкова)**	**Купаж 2 (20 % соняшникова, 40 % лляна, 40 % оливкова)**	**Купаж 3 (30 % соняшникова, 30 % лляна, 40 % оливкова)**
В'язкість	1 200 мПа/с	1 150 мПа/с	1 100 мПа/с
Смак	Відмінний	Добрий	Задовільний
Колір	Світло-жовтий	Жовтий	Темно-жовтий
Стабільність емульсії	Висока	Середня	Низька

Результати дослідження показали, що майонез, виготовлений з купажу 10 % соняшникової, 30 % лляної та 60 % оливкової олій, має найкращі органолептичні характеристики та високу стабільність емульсії. Використання такого купажу дозволяє підвищити біологічну цінність майонезу, зберігаючи при цьому його смакові якості та текстуру. Інноваційні технології у виробництві майонезу можуть сприяти створенню продуктів, що відповідають сучасним вимогам здорового харчування.

Список використаних джерел

1. Іванов І. Вплив різних типів олій на термін придатності майонезу. Харчова промисловість. 2020. № 3. С. 45–50.

2. Сидоренко О. Використання природних антиоксидантів у харчовій промисловості. Наукові записки. 2019. Т. 12, № 2. С. 123–130.
3. Коваленко П. Мікробіологічна стабільність харчових продуктів. Технології та інновації. 2021. № 5. С. 78–85.
4. Гончаренко Л. Органолептичні властивості майонезу з різними типами олій. Журнал харчових технологій. 2018. № 4. С. 34–40.
5. Кравченко В. Вплив температури зберігання на якість майонезу. Харчова хімія. 2022. № 2. С. 67–72.