

УДК 636.083.1

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ

Фіалковська Л. В., канд. техн. наук, доцент
*Вінницький торговельно-економічний інститут Київського
торговельно-економічного університету, м. Вінниця, Україна*

Олійножирова галузь є однією з найбільш прогресуючих в харчовій промисловості. Ринок жирової продукції постійно розширюється за рахунок нових продуктів, розроблених відповідно до останніх досягнень і рекомендацій науки про харчування. Великі можливості розвитку асортименту майонезів пов'язані зі збільшенням їх харчової цінності і зниження енергетичної цінності завдяки спрямованій зміні рецептурного складу – вдосконалення жирової фази, внесення вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон і інших функціональних харчових інгредієнтів [1].

Майонез – харчовий продукт, що являє собою, складну багатокомпонентну, стійку у широкому діапазоні температур (від 0 °С до 18 °С), дрібнодисперсну емульсію, виготовлену з рафінованих, дезодорованих олій з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, смакових добавок та прянощів (відповідно до рецептури) [1]. Залежно від складу майонез підрозділяють на групи: висококалорійні (майонези з масовою часткою загального жиру понад 55 %); середньокалорійні (майонези з масовою часткою загального жиру понад 40 % до 55 % включно); низькокалорійні (майонези з масовою часткою загального жиру від 30 % до 40 % включно) [2, 3].

Харчова промисловість використовує велику кількість різноманітних за походженням, складом, будовою та властивостями стабілізуючих компонентів – молочні білкові концентрати, крохмалі та їх похідні, харчові фосфоліпіди (природні та ферментовані), пектини, альгірати, різноманітні гідроколоїди та ін. До природного ефективного засобу детоксикації відносяться пектини. Вони являють собою природні полісахариди, які містяться майже у всіх рослинах. Як речовина, пектин був відкритий більше 200 років тому і вперше отримано з коренеплоду топінамбура. На території України найбільш поширеною пектиновмісною сировиною є яблука, цукровий буряк, цитрусові, соняшник, бульби топінамбура і ін.

Пектини виконують важливу роль в організмі людини. Вони здійснюють зв'язування токсинів і важких металів, гелеутворення.

В даний час випускаються декілька видів пектинів, що виділяються із різної сировини і відрізняються за складом і функціональними властивостями: яблучний, цитрусовий, буряковий,

пектин із корзинок соняшнику, а також комбіновані пектини із змішаної сировини. Склад молекул пектинів, що виділяються із різних рослинних об'єктів, має свої відмінні властивості: за молекулярною масою, ступенем етерифікації, присутністю ацетильованих гідроксильних груп.

Отже, для удосконалення технології холодних соусів, зокрема майонезу, для здорового харчування було обрано: як предмет дослідження пектиновмісна сировина – буряк, апельсин та яблуко; для дослідження збалансованого жирнокислотного складу були обрані наступні олії: соняшникова, ріпакова та соєва.

Для подальшої роботи доцільно використовувати яблучний пектин в зв'язку з тим, що він має ступінь етерифікації 68%, отже, є хорошим структуроутворювачем.

Внесення яблучного пектину сприяє зниженню кількості соєвого лецитину в рецептурі і забезпечує досягнення необхідних реологічних властивостей продукту.

Майонез – тонкодисперсний емульсійний продукт з вмістом жиру в продукті не менше 50 %, яєчних продуктів в перерахунку на сухий жовток не менше 1,0 %. Продукт, що виготовлений за представленою в таблиці 2 рецептурою, відповідає зазначеним вимогам і має поліпшені якісні показники.

Таблиця 1

Рецептурний склад майонезів з яблучним пектином

Найменування інгредієнт	Вміст в рецептурі, %
Суміш рафінованих рослинних олій (соняшникова + ріпакова + соєва = 50,5 % + 25 % + 24,5 %)	53,50
Соєвий лецитин	1,00
Яблучний пектин	1,50
Сухий яєчний жовток	1,00
Лактат кальцію	1,50
Гірчичний порошок	0,75
Фруктоза	1,10
Сіль кухонна	1,10
Лимонна кислота	0,60
Вода	37,95

Одним з важливих споживчих властивостей харчових продуктів є властивість збереження. Майонез повинен зберігатися у виробника і споживача в складських, торгових охолоджуваних приміщеннях або холодильниках при циркуляції повітря, при температурі ненижче 0 °С