

О.Є. Скирда, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

А.В. Гавриш, канд. техн. наук, доц. (*НУХТ, Київ*)

ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ ЙОДОВМІСНОЇ ДОБАВКИ НА ЯКІСТЬ МАЙОНЕЗУ

Майонез – один з перспективних продуктів харчування, який є високо-харчовим продуктом у зв'язку з тим, що має у своєму складі до 67% жиру, який легко засвоюється організмом людини. Енергетична цінність продукту обумовлена значним вмістом рослинної олії, яка зберігає в продукті всі свої харчові властивості. Крім того до складу майонезу входить молоко, яечний порошок, цукор, сіль, оцет, різноманітні харчові домішки та інше.

Враховуючи вище названі показники, проведення товарознавчої оцінки якості, а також розробка нового майонезу є актуальною проблемою на сьогоднішній день.

Еламін – це натуральна лікувально-профілактична харчова добавка з бурої морської водорості ламінарії. Водорості мають більшу, ніж наземні рослини, здатність вилучати з води численні елементи. У ламінарії містяться біологічно активні вуглеводи (альгінати, фукоїдан, ламінарин, бетаситостерин, маніт та ін.), мінеральні речовини, білки, амінокислоти та азотисті речовини, ліпіди, пігменти, α - та β -каротин, вітаміни груп А, В, С, Е.

Вміст рослинних компонентів помітно впливає на органолептичні та фізико-хімічні показники якості майонезу. Таким чином еламін змінює органолептичні та фізико-хімічні властивості майонезу, та суттєво відрізняє його від аналогу.

При проведенні дослідження еламін вносився до майонезу у різних концентраціях у кількості – 0,5%, 1% від маси всієї сировини, та без нього. При додаванні порошку в кількості – 0,5% – показники були в нормі. При введенні порошку у кількості 1% – смак був занадто виражений, запах – не характерний для майонезу, оскільки еламін виступає в ролі емульгатора, при додаванні цих відсоткових пропорцій було занадто швидке загустівання майонезу, що не відповідало консистенції, за вимогами стандарту.

Тому, було обрано концентрацію 0,5% еламіну, від маси всієї сировини.

Результати органолептичних та фізико-хімічних досліджень майонезу «Збагачений» з різним вмістом еламіну наведені у табл. 1 та 2.

Нові майонези володіють цікавим смаком та ароматом властивим внесеної пряності.

Таблиця 1

Вплив різної концентрації еламіну на органолептичні показники майонезу «Збагачений»

Майонез	Показник		
	Зовнішній вигляд	Смак та запах	Колір
Контрольний зразок	Однорідний, сметаноподібний	Притаманний майонезу	Кремуватий, однорідний за всією масою
Зразок з 0,5% еламіну	Однорідний, сметаноподібний	Притаманний майонезу	Кремуватий, однорідний за всією масою
Зразок з 1% еламіну	Однорідний, сметаноподібний	Суттєво виражений запах еламіну	Кремуватий, однорідний за всією масою

Таблиця 2

Вплив різної концентрації еламіну на фізико-хімічні показники майонезу «Збагачений»

Майонез	Показник				
	Масова частка жиру у межах 67%	Масова частка вологи Не більше 31%	Кислотність Не більш, як 1%	Стійкість емульсії, відсоток незруйнованої емульсії Не менше 98%	pH середовище
Контрольний зразок	67	31	1	98	4
Зразок з 0,5% еламіну	66,8	29,8	1	98,7	4
Зразок з 1% еламіну	65,9	31,1	1	97,8	4

Значення показників контрольного зразку розглянуті як максимальні значення за вимогами нормативної документації.

За фізико-хімічними показниками нові майонези містять вологи до 31,1%, жиру від 65,9 до 67% тобто майонези відносяться до висококалорійних. Не дивлячись на внесення еламіну до складу майонезу, спостерігалася висока стійкість емульсії нових майонезів і складала близька 98%.