

Ю.М. Хацкевич, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)
О.Г. Дьяков, канд. техн. наук (ХДУХТ, Харків)
О.С. Іванченко, асп. (ХДУХТ, Харків)

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ МАЙОНЕЗІВ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Предметом дослідження є зразки майонезів «Особливий-67», «Корисний-45» та «Провансаль-67». Експериментальні зрази майонезних соусів «Особливий-67» та «Корисний-45» містять 67 та 45% жирового компоненту відповідно. Жировий компонент зразків є купажем, що складається з 70% соняшникової та 30% ріпакової олії. Зразок майонезу «Провансаль-67» містить 67% рафінованої соняшникової олії. Термін зберігання досліджених зразків складає 60 діб за температури плюс $5 \pm 2^\circ \text{C}$.

Методи досліджень показників якості майонезів – згідно з ДСТУ 4487:2005. Результати досліджень фізико-хімічних показників якості наведено у таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні показники якості соусів майонезних

| Показник | Значення показника | | | |
|--|--------------------|-----------------|-----------------|----------------|
| | «Корисний-45%» | «Особливий-67%» | «Провансаль-67» | ДСТУ 4487:2005 |
| Термін зберігання 0 діб | | | | |
| Масова частка жиру, % не менше | 46,7 | 68,5 | 67,2 | 45\67 |
| Масова частка вологи, % не більше | 46,5 | 23,2 | 24,8 | 47/25 |
| Кислотність у перерахунку на оцтову або лимонну кислоту, % | 0,33 | 0,3 | 0,4 | 0,3...1,2 |
| Стійкість,% | 100 | 99 | 99 | 98 |
| Термін зберігання 60 діб | | | | |
| Масова частка жиру, % не менше | 46,7 | 68,5 | 67,2 | 45\67 |
| Масова частка вологи, % не більше | 46,5 | 23,2 | 24,8 | 47/25 |
| Кислотність у перерахунку на оцтову або лимонну кислоту, % | 0,33 | 0,3 | 0,4 | 0,3...1,2 |
| Стійкість емульсії, % незруйнов. емульсії, не менш | 100 | 99 | 97 | 98 |

Відмічено зниження фізико-хімічного показника якості «Стійкість емульсії» майонезу «Провансаль-67» у термін 60 діб зберігання зі значень 99% до значень 97%. Такі зміни не є суттєвими, але згідно вимогам, що містяться у ДСТУ 4487:2005 цей зразок майонезу «Провансаль-67» є не стандартним.

Можливими причинами зниженням значення фізико-хімічного показника якості «Стійкість емульсії» зразку майонезу «Провансаль-67» після 60 діб зберігання може бути поглиблення гідролітичних змін жирової фази майонезу та початок процесів автоокислення соняшникової олії. Саме після цих термінів зберігання встановлено погіршення органолептичних показників якості цього зразку за показниками «Смак» та «Запах»: поява стороннього смаку та запаху, що притаманні окисленим жировим компонентам.

Наведені результати досліджень свідчать про те, що експериментальні зразки майонезних соусів «Корисний -45%» та «Особливий – 67%» за фізико-хімічними показниками якості протягом всього терміну зберігання 60 діб відповідали вимогам, що містяться у ДСТУ 4487:2005.