

## ОБГРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ БАЗИЛІКУ ТА ЙОДВІМІСНОЇ ДОБАВКИ У ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗУ

**Яковлева С.С.**, гр. ТЕМ-34

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Скирда О.Є.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні великого розвитку здобула масложирова промисловість – одна з головних галузей агропромислового комплексу України, а майонез займає одне з ведучих місць і користується великим попитом у населення. Тому, великого значення набуває надання майонезу функціональних та профілактичних властивостей.

Проблема йододефіциту в населенні України сьогодні є однією із серйозних чинників погіршення ситуації щодо фізичного і психічного здоров'я, тому доцільно було збагатити майонез дієтичною добавкою – еламіні. Еламін - це концентрат з морської капусти - ламінарії, отриманий шляхом переробки за новою технологією. Ламінарія, маючи целюлозну оболонку, переробляється організмом усього на 5-15%, тоді як отриманий еламін, зберігаючи всі наявні компоненти ламінарії, дозволяє засвоювати до 95% її корисних речовин. У концентраті еламіна містяться біологічно активні вуглеводи - 42-47%, в т.ч. альгінати 18-30%, мінеральні речовини (макро-і мікроелементи: К, Na, Ca, Co, Mg, Fe, Zn, S, N, P, Cl, Cu, I, Al, Ag, Cr, Mn, B, Vg та ін - 35-40%, білкові речовини - 6-9%, клітковину - 5-8%, ліпіди - 1,5-2,5%, вітаміни А, В, С, D, Е - 0,01 -0,02%, за вмістом йоду - ламінарії рівних немає в природі. Також в якості природної добавки ми пропонуємо базилік сушений, який піднімає загальний тонус, стимулює травлення, збуджує апетит. Базилік містить від 0,2% до 1,5% ефірного масла складного складу, цукру, каротин, вітаміни С, В2, РР, рутин. В свою чергу ефірні масла сприятливо впливають на нервову систему, корисні при головних болях, мігренях, депресії.

Для наукового обґрунтування спільного використання еламіна з базиліком для надання майонезу функціональних та профілактичних властивостей, нами було вивчено хімічний склад та структурно-механічні властивості.

Таким чином, отримані дані дають підстави рекомендувати використання в технології виробництва майонезу еламін та базилік, що буде сприяти одержанню майонезу з високими органолептичними, структурно-механічними властивостями й високою біологічною цінністю.