

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНОВІСНОЇ СИРОВИНИ

Чайка О.В., гр. МТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **К.В. Кунця**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Олієжирова галузь є однією з найбільш активно розвиваючихся 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 і майонезних соусів, пов'язані зі збільшенням їх харчової цінності і зниження енергетичної цінності, завдяки спрямованому зміні рецептурного складу – вдосконалення жирової фази, введення вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон і інших фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів.

Великий інтерес викликає пектин, який володіє як фізіологічно цінними властивостями, так і здатністю регулювати реологічні характеристики емульсійних продуктів. Однак в даний час представлений на вітчизняному ринку асортимент майонезів і майонезних соусів для здорового харчування досить обмежений.

Із метою вибору стабілізатора для подальшого використання при розробці майонезу і майонезного соусу, проводився порівняльний аналіз пектинів з різних сировинних матеріалів. Сировиною для виробництва пектину були обрані яблучні і цитрусові, бурякова пульпа і кірки гарбуза.

Уперше встановлено доцільність використання соєвого лецитину в поєднанні з яблучним пектином для створення емульсії з заданими реологічними характеристиками. Встановлено, що яблучний пектин не впливає на колір і запах емульсійного продукту, а також має більшу здатність стабілізувати емульсії в порівнянні з цитрусовим, буряковим і гарбузовим пектином.

Доведено, що введення яблучного пектину в рецептуру майонезу і майонезного соусу сприяє збільшенню дисперсності емульсії і рівномірному розподілу часток дисперсної фази, що позитивно впливає на консистенцію продукту.

Таким чином, дане дослідження дозволяє зробити висновок, що робота по розробці майонезу і майонезного соусу для здорового харчування з пектином є актуальною і перспективною.