

ДОСЛІДЖЕННЯ СТІЙКОСТІ ЕМУЛЬСІЙ МАЙОНЕЗНИХ СОУСІВ, СТАБІЛІЗОВАНИХ ПЕКТИНОМ

Рибалка С.М., гр. ХТД-74м

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

У сучасних умовах особливого значення набувають інноваційні розробки продуктів оздоровчого призначення, які повинні забезпечувати організм людини в основних харчових речовинах, а також позитивно впливати на функції людського організму, сприяючи профілактиці різних захворювань. Вчені з розробки продуктів оздоровчого призначення все частіше звертають увагу на продукцію олійно-жирової галузі, а саме – майонез. Основною особливістю його виробництва є можливість методом варіювання рецептурних компонентів створення продуктів, що максимально відповідають фізіологічним потребам організму. Введення в традиційну рецептуру майонезної продукції різних натуральних рослинних інгредієнтів дозволяє рекомендувати його до використання різним групам населення. Останнім часом широкого розповсюдження набувають технології емульсійних соусів із використанням в якості емульгуючої та стабілізуючої складових харчових волокон. Доведено, що вони запобігають утворенню карієсу, профілактиці цукрового діабету, а також виконують функції ентеросорбентів, зв'язуючи токсичні речовини і радіонукліди, виводячи їх з організму.

Нами запропоновано використання пектину в якості стабілізатора в рецептурі майонезного соусу. Цінність пектину полягає у тому, що він одночасно володіє як фізіологічно цінними властивостями, так і здатністю регулювати реологічні характеристики емульсійних продуктів. Для визначення стабілізуючої дії пектину у прямих емульсіях проведено дослідження з використанням модельних сумішей, які містять 35% олії, що відповідає вмісту олії в традиційному низькокалорійному майонезі. Модельні суміші одержано на лабораторному гомогенізаторі при частоті обертання мішалки 3000–5000 хв⁻¹. У результаті проведеної роботи було встановлено оптимальні кількості пектину, які забезпечують стійкість емульсії, що регламентована нормативною документацією.

Таким чином, на основі проведених досліджень обґрунтовано можливість використання пектину у виробництві соусів емульсійного типу, що дає можливість розширити асортимент харчової продукції оздоровчої спрямованості, підвищити її харчову та біологічну цінність.