

СЕКЦІЯ 12. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ РЕЧОВИН

УДК 664.34

О.І. БАЙБАК; А.П. БЕЛІНСЬКА, канд. техн. наук

Розробка емульсійного продукту функціонального призначення

На сьогодні в Україні питання збалансованості складу поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) ω -6 і ω -3 груп в емульсійних продуктах, зокрема, майонезах, залишається відкритим. Сьогодні у якості жирової основи вітчизняних майонезів використовується практично тільки рафінована дезодорована соняшникова олія, яка, як відомо, в своєму складі не має ПНЖК ω -3 групи. Питання збільшення термінів придатності майонезів останніми роками приймає велике значення. На українському ринку з'явилися імпорتنі майонези з великими термінами зберігання, що ставить вітчизняних виробників в складне становище і примушує шукати вихід із ситуації, що склалася.

Нами розроблено рецептуру столового висококалорійного майонезу на основі купажованої рослинної олії складу, що збагачена есенціальними складовими, такими як поліненасичені ω -3 жирні кислоти (ПНЖК) і β -каротин. Дана купажована олія не тільки має збалансований склад ПНЖК, збагачена на β -каротин, має гарні смакові якості, але й є стабільною до окиснювального псування за рахунок природних антиоксидантів, а також приваблива за вартістю [1].

За одержаними органолептичними та фізико-хімічними показниками виготовлений майонез відповідає діючим вимогам ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови». Період індукції при окисненні майонезу на основі купажованої олії при кімнатній температурі у 2,4 рази вищий у порівнянні з періодом індукції контрольного зразку – майонезу на основі рафінованої соняшникової олії.

Динаміка зміни кислотності зразків майонезів у процесі окиснення узгоджується з результатами дослідження їх стійкості до окиснювального псування за пероксидними числами: а саме – високу стійкість має майонез, до складу якого входять антиоксиданти, що містяться в купажованій олії. Результати експериментів свідчать про те, що мікробіологічні процеси протікають менш інтенсивно в зразку майонезу на основі купажованої олії, антиоксиданти якої мають також антибактеріальну та фунгіцидну дію [2].

Продукт, що пропонується нами, має високі антиоксидантні та радіопротекторні властивості, збільшений термін зберігання та забезпечує необхідну фізіологічну потребу населення у незамінних ПНЖК та β -каротині.

Список літератури:

1. Пат. U2009 45762, Україна, МПК А 23 D 9/00. Харчовий функціональний продукт [Текст] / Белінська А.П., Кричківська Л.В.; заявник та патентовласник НТУ «ХП». – заявл. 09.06.1009, опубл. 25.11.2009, Бюл. № 22.

2. Wynn J.P. Sesamol as an inhibitor of growth and lipid metabolism in *Mucor circinelloides* via its action on malic enzyme [Text] / J.P. Wynn, A. Kendrick, C. Ratledge // *Lipids*. – 1997. – № 32(6). – P. 605–610.