

Данилова Л.А., Арутунян Т.В., Україна, Харків, Домарецький В.А., Україна, Київ

ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДУ З ПШЕНИЦІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ МНОГОФУНКЦІОНАЛЬНИХ СТАБІЛІЗАЦІЙНИХ СИСТЕМ МАЙОНЕЗУ

Розглянуто отримання стабілізатору майонезу на основі пшеничного солоду. Проведені дослідження щодо виконання стабілізатором своїх технологічних функцій у майонезній емульсії, а також дослідження з метою визначення оптимальної кількості стабілізатора, яким можна замінити яєчний порошок в рецептурі майонезу.

Данилова Л.А., Арутунян Т.В., Украина, Харьков, Домарецкий В.А., Украина, Киев

ТЕХНОЛОГИЯ СОЛОДА ИЗ ПШЕНИЦЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫХ СТАБИЛИЗАЦИОННЫХ СИСТЕМ МАЙОНЕЗА

Рассмотрено получение стабилизатора майонеза на основе пшеничного солода. Проведены исследования относительно выполнения стабилизатором своих технологических функций в майонезной эмульсии, а также исследование с целью определения оптимального количества стабилизатора, которым можно заменить яичный порошок в рецептуре майонеза.

Danilova L.A., Arutunyan T.V., Ukraine, Kharkiv, Domarezkii V.A., Ukraine, Kiyv

TECHNOLOGY OF MALT FROM WHEAT FOR RECEIPT OF MUCH-FUNCTIONAL STABILIZING SYSTEMS OF MAYONNAISE

The receipt of stabilizer of mayonnaise is considered on the basis of wheat malt. Researches are conducted in relation to implementation of the technological functions a stabilizer in emulsions of mayonez, and also research with the purpose of determination of optimum amount of stabilizer which it is possible to replace egg powder in compounding of mayonnaise.