

РОЗРОБКА КОМПАУНДУ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Петрикей Л.В, Бахмач В.О., Бабенко В.І.

Національний університет харчових технологій, м Київ

Майонез є мультикомпонентною системою, а якісний і кількісний склад інгредієнтів визначає його функції і властивості. Крім рослинної олії і води у склад майонезів входять емульгатори, стабілізатори, структуроутворювачі, а також смакові, функціональні та інші харчові добавки.

У виробництві майонезів в якості емульгаторів використовують природні харчові поверхнево-активні речовини (ПАР). Різноманітні комбінації натуральних емульгаторів дозволяють збільшити емульгуючий ефект і зменшити їх загальні витрати.

Традиційними емульгаторами при виробництві майонезів є ячні та молочні продукти. Основною емульгуючою речовиною ячного жовтка вважається лецитин. Жовток у складі рецептури, крім емульгуючої дії впливає також на смак та колір продукту.

У зв'язку з тим, що на ринку України відсутні стабільно якісні рецептурні компоненти майонезів (ячний порошок, сухе молоко) актуальним є розробка та виробництво компаунду з основних сухих рецептурних компонентів. Перевагою використання компаунду є збалансованість його компонентів відповідно, а також те, що контроль за якістю продукції здійснює виробник.

В результаті проведених досліджень розроблений компаунд, до складу якого входить: в якості емульгуючого компоненту ячний жовток, в якості загущувача модифікований крохмаль, в якості стабілізатора ксантанова та гуарова камеді.

Збалансованість компонентів визначалася з урахуванням їх технологічних властивостей та необхідних показників якості готового продукту.

Також вивчався оптимальний спосіб, технологічні режими внесення компаунду в технології виробництва майонезів.

В готовому продукті визначалися показники якості та порівнювалися з традиційними рецептурами. За отриманими результатами можна зробити висновок, що розроблені компаунди можуть бути використані при виробництві майонезної продукції.