

**ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ СТРУКТУРОВАНИХ ЛІПІДІВ  
ТА ЕТИЛОВИХ ЕФІРІВ НА СТІЙКІСТЬ  
ДО МІКРОБІОЛОГІЧНОГО ТА ОКИСНОГО ПСУВАННЯ  
ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ЖИРОВИХ СИСТЕМ**

**Османова О.В., Гасюк Л.В., Шандула О.В., Гладкий Ф.Ф.**

*Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Перспективним напрямом в сучасному розвитку харчової промисловості України є структуровані ліпіди, жири, збагачені діацилгліцеридами, етиловими ефірами, а також продукти на їх основі. Майонез являє собою багатокомпонентну емульсію, виготовлену з дезодорованих рафінованих олій з додаванням різних стабілізаторів, емульгаторів, структуроутворювачів та смакових, функціональних та інших харчових добавок. Якісний і кількісний склад компонентів визначає його функції і властивості.

Виконано дослідження по визначенню мікробіологічної та окислювальної стійкості функціональних жирових систем, зокрема майонезів, збагачених структурованими ліпідами та етиловими ефірами.

У ході дослідження в зразках майонезу було ідентифіковано наступні мікроорганізми: дріжджі та цвілеві гриби. Їх кількість відповідає вимогам ДСТУ 4487:2005. Майонези. Загальні технічні умови.

За вимогами мікробіологічного контролю зразки майонезів відповідають наступним показникам:

- бактерії групи кишкових паличок – не виявлено;
- патологічні мікроорганізми, в тому числі бактерії роду *Salmonella* – не виявлено.

Здійснено аналіз стійкості до окиснення збагачених структурованими ліпідами та етиловими ефірами емульсійних продуктів, зокрема майонезів.

Виявлено суттєве зменшення ступеня псування жирових емульсій, якщо в їх складі є структуровані ліпіди та етилові ефіри жирних кислот, у порівнянні з традиційною рецептурою. Так, пероксидні числа при зберіганні майонезів, вироблених за традиційною рецептурою, підвищуються в середньому на 80%, в той же час підвищення пероксидних чисел емульсій, що мають в своєму складі структуровані ліпіди та етилові ефіри жирних кислот, в тих же самих умовах складає не більше 20%.