

**ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ
ВИСОКОЖИРНИХ МАЙОНЕЗІВ НА ОСНОВІ НЕПОВНИХ
АЦИЛГЛІЦЕРИНІВ ТА СТРУКТУРОВАНИХ ЛІПІДІВ**

Гладкий Ф.Ф., Некрасов П. О., Плахотна Ю. М., Подлісна О. В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Дослідження останніх років підтверджують збільшення числа людей з різноманітними порушеннями ліпідного обміну, які мають зовнішній прояв у вигляді ожиріння, метаболічного синдрому, гіпертонії, атеросклерозу та інших хвороб. Така ситуація актуалізує розвиток функціональних продуктів, направлених на збереження та поліпшення здоров'я завдяки своїм високим фізіологічним властивостям. Але на сьогоднішній день основним способом надання продукту функціональності є зменшення його калорійності. Зниження вмісту жирової фази в емульсійних продуктах неминуче призводить до зменшення агрегативної стійкості, появи пустого, водянистого смаку продукту та робить необхідним застосування синтетичних стабілізаторів та згущувачів, які часто містять шкідливі для організму людини домішки, а також не мають харчової цінності.

Перспективним шляхом вирішення проблеми є заміна жирової складової майонезів на функціональні компоненти з високими фізіологічними властивостями – олію, збагачену діацилгліцерином, та структуровані ліпіди.

Метою роботи було вивчення реологічних властивостей високожирних майонезів на основі діацилгліцеринової олії і структурованих ліпідів у порівнянні з емульсією на основі соняшникової олії.

Для цього аналіз структурних характеристик обраних систем досліджували у діапазоні температур 5 – 35 °С за допомогою ротаційного віскозиметру.

Встановлено, що реологічна поведінка представлених майонезів описується моделлю Хершеля-Балклі, визначено відповідні реологічні константи. Показано, що функціональні емульсійні системи мають поліпшені структурні властивості. Доведено здатність діацилгліцеринів при їх введенні в майонез утворювати емульсію з покращеними реологічними характеристиками та більшим ступенем структурованості. Це відкриває перспективи створення технології лікувально-профілактичних майонезів нового покоління з міцною структурою.