

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ МАЙОНЕЗІВ З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПАУНДІВ

Макаренкова А.В., Бахмач В.О., Манк В.В.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

В роботі розглянуті питання використання компаундів для виробництва майонезної продукції. Багатофункціональні системи (компаунди) для виробництва майонезів містять декілька спеціально підібраних компонентів, що виконують значення емульгатора, стабілізатора, загущувача, а також створюють важливі органолептичні властивості продукту. Їх склад, співвідношення інгредієнтів може бути досить різноманітним і залежить від характеристик продукту (вміст жиру, необхідна консистенція, структура і т.п.), способу виробництва, умов зберігання і термінів реалізації готового майонезу.

Використання компаундів дає цілий ряд переваг:

- замість декількох окремих компонентів використовується одна комплексна добавка;
- спрощується процес зберігання і зважування;
- знижується ризик можливих помилок, пов'язаних з людським фактором;
- значно знижується можливий ризик мікробіологічного псування продукту.

На основі отриманих дослідних даних встановлено, що яєчний жовток має найкращі показники якості, для використання в якості емульгуючого компонента компаунду, камедь ксантану завдяки специфічним реологічним властивостям надає стабілізуючі властивості, а крохмаль є найкращим та економічно ефективним загусником.

Встановлено, що оптимальним є співвідношення компонентів компаунду:

- для високожирних майонезів оптимальним є склад компаунду: яєчний жовток 27,0 %, камедь ксантану-0,9 %, крохмаль 72,1% загальна кількість внесення 10,5 %
- для середньокалорійних майонезів оптимальним є склад компаунду: яєчний жовток 16,4 %, камедь ксантану-1,6 %, крохмаль 82,0% загальна кількість внесення 10,1 %
- для низькокалорійних майонезів оптимальним є склад компаунду: яєчний жовток 6,5 %, камедь ксантану-1,6 %, крохмаль 91,9 % загальна кількість внесення 13,6 %

Використання розроблених компаундів є економічно ефективно та технологічно доцільно.