

Пашин Максим Викторович

магистрант

Тошев Абдували Джабарович

д-р техн. наук, профессор, заведующий кафедрой
ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный
университет» (НИУ)
г. Челябинск, Челябинская область

ИННОВАЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАЙОНЕЗА «БЕЗ ХОЛЕСТЕРИНА»

Аннотация: в работе рассматривается инновационная технология производства холодных соусов, в частности майонеза «Без холестерина», для приготовления которого используется смесь облепихового порошка и растительного масла. Авторы преследуют цель, заключающуюся в создании технологии изготовления майонеза с добавлением облепихового порошка, без использования яичного желтка, который будет иметь как приемлемые органолептические показатели для потребителя, так и высокие показатели насыщения организма полезными микроэлементами.

Ключевые слова: майонез, инновационные технологии, облепиховый порошок.

Введение.

Перспективным направлением развития во всех отраслях пищевой промышленности является совершенствование существующих технологических процессов. При таком подходе меняться могут как физико-химические и органолептические свойства, так и биологические и функциональные показатели конечного продукта. Предложенная технология относится к пищевой промышленности и ресторанному бизнесу и используется для производства холодных соусов к блюдам и продуктам питания.

Слово «майонез» имеет французское происхождение и означает холодный соус, изготовленный из растительного масла, яичных желтков, горчицы, уксуса и различных наполнителей [3].

В современной кулинарии используется множество различных видов майонеза, однако их объединяют основные традиционные составляющие: масло, яичные желтки [2]. К недостаткам таких майонезов следует отнести то, что их состав не обеспечивает целесообразность и полезность применения. Некоторые рецептуры включают вещества, являющиеся функциональными добавками, но эти технологии массово применяют редко из-за высокой стоимости или несоответствия органолептических показателей ожиданиям потребителя [2; 4].

Цель работы:

Основной целью данной работы является разработка инновационной технологии приготовления соуса майонез, который органолептически будет соответствовать ГОСТ Р 53590–2009, а физиологическая ценность продукта будет повышена.

Результаты исследование и их анализ:

В процессе комплексных исследований при разработке технологии получены следующие результаты: в курином яйце желток содержит в среднем 210 мг холестерина и занимает около 33% от общей массы яйца, но по калорийности он выше белковой части в 3 раза. При применении желтка в производстве майонеза повышается калорийность готового продукта и количество поступающего с пищей холестерина. Решить данную проблему предлагается с помощью введения в состав облепихового порошка. Этот продукт богат каротином, который обеспечит готовому майонезу цвет как у традиционного соуса. Также облепиховый порошок содержит витамин Е и фолиевую кислоту, токоферолы, повышающие физиологическую и биологическую ценность конечного продукта; он богат витамином С-антиоксидантом, позволяющим продлить срок хранения майонеза. Помимо перечисленного выше, облепиховый порошок содержит жирное масло уникального химического состава, являющегося смесью

глицеридов нескольких жирных кислот: линолевой, стеариновой, пальмитиновой и олеиновой.

Благодаря введению в состав облепихового порошка, готовый майонез можно будет использовать в небольшом количестве лечебном диетическом столе №1, а также людям с повышенным уровнем холестерина в крови.

Облепиховый порошок получают из ягод облепихи (*Hipporhaë rhamnoides L.*) путём их измельчения и сушки до влажности 55–60%, с последующим разделением методом сепарации на пюреобразную массу, сок и смесь липидов. На следующем этапе пюреобразную массу сушат и получают порошок.

Технология приготовления:

При производстве майонеза «Без холестерина» за основу берется классическая технология приготовления майонеза: смесь растительного масла, сахара, соли, горчицы, уксусной кислоты, лимонного сока, воды, специй. Яичные желтки не используем (рис. 1).

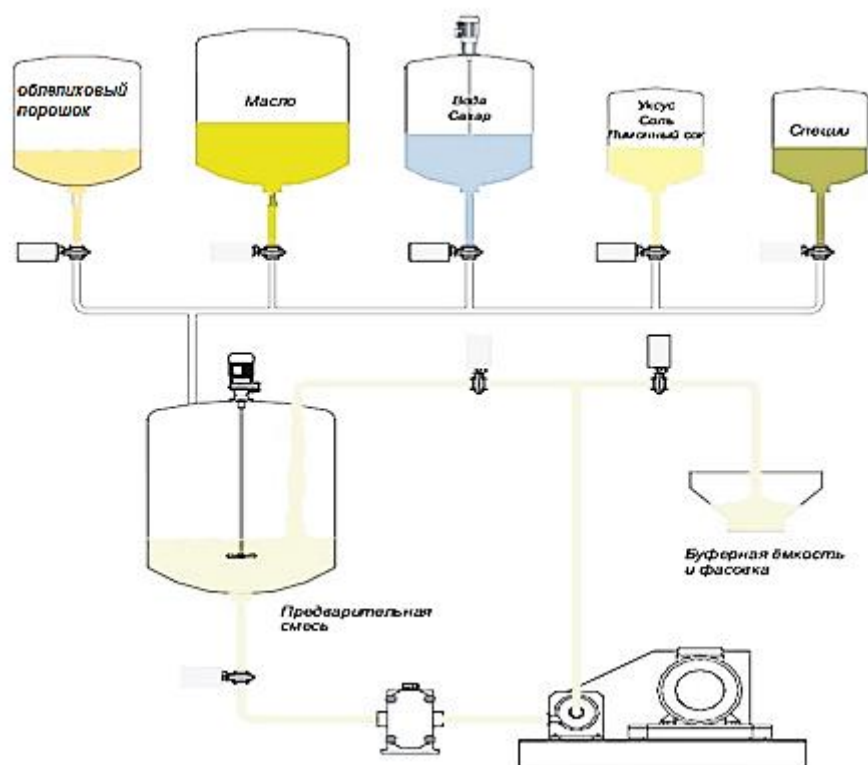


Рис. 1. Схема приготовления майонеза «Без холестерина»

Как видно из рисунка 1, облепиховый порошок добавляется, вместо яичного желтка, в соотношении 1:12,5 к растительному маслу [1] подаётся вместе

с остальными ингредиентами в специальный сепаратор, где все компоненты смешиваются.

Заключение:

Использование в технологии приготовления майонеза облепихового порошка вместо яичных желтков позволяет при сохранении органолептических свойств конечного продукта повысить биологическую и физиологическую ценность майонеза для организма потребителя.

Список литературы

1. Патент УА №91314 от 25.06.2014.
2. Поскребышева Г. Большая кулинарная энциклопедия. – М.: Олма, 1999. – 201 с.
3. Советский энциклопедический словарь / Под ред. А.М. Прохорова. – 4-е изд. – М.: Советская энциклопедия, 1989. – 1632 с.
4. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов / И.М. Скурихин [и др.]. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.