

## **Жорник А.**

### **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ ЗБАГАЧЕНОГО МОЛОЧНИМ БІЛКОМ**

Харчування є одним з найважливіших факторів, що визначає здоров'я населення. Раціональне харчування забезпечує нормальний ріст і розвиток організму, створює умови для адекватної адаптації людини до навколишнього середовища, сприяє профілактиці захворювань, підвищенню розумової і фізичної працездатності.

Загальновідомо, що для забезпечення повноцінного і збалансованого харчування людини необхідне щоденне надходження близько 600 необхідних для організму нутрієнтів. Харчові емульсії, в тому числі соуси, є зручними системами для створення продуктів харчування різної біологічної цінності, оскільки технологія їх отримання дозволяє варіювати хімічний склад компонентів. Серед різних видів соусів провідне місце займає майонез. Він є невід'ємною частиною більшості страв, формує і покращує їх смакові якості. Основна проблема, яка у виробництві майонезу - це підвищений вміст жиру. Для того щоб регулювати співвідношення білка і жиру доцільно вводити білкові добавки. В якості добавки можна використовувати молочні білки.

Білки - складні органічні сполуки, що складаються з амінокислот (більше 80), з яких 22 найбільш поширені в харчових продуктах. Білки виконують безліч життєво важливих функцій в людському організмі, тому при нестачі білків виникають серйозні порушення роботи залоз внутрішньої секреції, складу крові, ослаблення розумової діяльності, уповільнення росту і розвитку дітей. Для того щоб цього не сталося, потрібно постійно вводити в організм з їжею фізіологічно необхідну кількість білка.

Актуально в наш час введення молочного білка в продукти харчування, так як він по своїй живильній цінності має велике значення і для живлення організму дорослої людини, в їжу якого входять в значних кількостях також білки інших продуктів тваринного і рослинного походження. Молочні білки - білкова частина сухого знежиреного молочного залишку (СЗМЗ). Молочний білок приготовлений нам самою природою, він не має ні яких протипоказань для організму людини, це продукт який добре засвоюється у шлунково-кишковому тракті. Так як дефіцит білка дуже поширене явище, актуально розробляти нові технології з введенням молочного білка в харчові продукти. Також ефективним буде використання його при виробництві майонезу, так як він є одним з перспективних продуктів харчування. У якості молочного білка можна використовувати сухе молоко, яке являє собою розчинний порошок, одержаний висушуванням нормалізованого пастеризованого коров'ячого молока. Сухе молоко містить всі двадцять найважливіших амінокислот (що беруть участь в біосинтезі білка), безліч вітамінів і мінеральних речовин. Тому введення в продукт сухого цільного коров'ячого молока в деякій мірі дозволить вирішити проблему дефіциту білка у виробництві майонезу.

---

Робота виконана під керівництвом проф. каф.ТХП Дейниченко Г.В.