

Свідло К.В., к.т.н., доц., ХТЕІ КНТЕУ, , м. Харків

Лазарева Т.А., к.пед.н., доц., УІПА, , м. Харків

Корзун В.Н., д.м.н., проф., КНТЕУ, м. Київ

ТЕХНОЛОГІЯ МАЙОНЕЗУ ДЛЯ ГЕРОДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ

Вченими Росії, України та Білорусі проводиться активний науковий пошук з розширення асортименту харчових продуктів для геродієтичного харчування. У цілому вже розроблена низка олієжирових, хлібобулочних, м'ясних і молочних харчових продуктів для геродієтичного харчування. На ринку з'явилися нові олієжирові продукти: купажовані олії, рапсова вітамінізована, рапсова з лікопіном, спреди "Вітамінний", "Медовий", "Вогник". Всі ці олії призначені для оздоровчого, у т.ч. геродієтичного харчування, оскільки збагачені олієжирові продукти мають стимулюючі властивості та позитивну дію на кровотворну і імунну системи.

Конструювання функціональних олієжирових продуктів із заданими характеристиками (склад, структурні форми, сенсорні показники) проводилося відповідно до принципів харчової комбінаторики. Це науково-технологічний процес створення нових форм харчових продуктів, в основу якого покладені три принципи. Перший – елімінація, виключення із складу продукту якого-небудь компонента, наприклад лактози з продуктів, призначених для людей з непереносимістю молочного цукру. Другий принцип – збагачення. Якщо не вистачає якоїсь харчової речовини, продукт можна їй збагатити. Третій – заміна, коли замість одного вилученого компонента вводиться інший аналогічний, такий, що має корисні властивості.

Роботи, які проводяться в багатьох країнах світу, щодо конструювання харчових продуктів спеціального призначення передбачають збалансованість амінокислотного складу білків, жирнокислотного складу ліпідів, а також того і іншого разом. Проте всі ці роботи включають, як правило, використання сировини тваринного походження – м'яса, м'ясопродуктів, казеїну, сироваткових білків і тому подібне. Реалізація вказаних вище вимог не може базуватися лише на відомих технологічних рішеннях, тому необхідний пошук нових теоретичних практичних підходів, направлених на розробку композитів поліфункціонального призначення для вживання їх в цілях розширення відносно вузького вітчизняного сировинного ринку і асортименту біологічно активних харчових продуктів. Ліпідні композити передбачають використання жирових сумішей регульованого складу,

приготованих на основі олій різного хімічного складу. Методом лінійного програмування було розраховано оптимальне співвідношення (1:1:6,5) для соняшникової, гарбузової та олії волоського горіха у купажу так, щоб співвідношення ПНЖК ω -6: ω -3 становило 5:1. Використання купажованих рослинних олій у рецептурі майонезу за визначеними співвідношеннями дозволить отримати не тільки оптимальний склад поліненасичених жирних кислот і збагатити продукт необхідними нутрієнтами, а й надасть продукту функціональних властивостей.

Отримана суміш характеризується збалансованим співвідношенням насичених, моно- і полінасичених жирних кислот, зниженим до природного рівня вмістом трансізомеризованих кислот і наявністю вітамінів А і Е.