

**Гавриляка А.Ю.**  
**ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСІВ**  
**ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Призупинити розвиток патологічних процесів можна шляхом підвищення захисних та адаптаційних процесів в організмі людини і завдяки використанню спеціальних добавок чи окремих речовин харчових продуктів. Тому актуальними є заходи щодо розширення асортименту, підвищення якості та біологічної цінності харчових продуктів. Особливо тих, що містять підвищену кількість природних сорбентів, емульгаторів і стабілізаторів рослинного походження.

В асортименті вітчизняної масложирової продукції функціонального призначення особливої уваги заслуговують емульсійні жирові продукти типу майонез. В якості добавки, яка підвищить біологічну цінність майонезу пропонується використати суміш соняшникової олії, олії волоського горіха і гарбузової олії, використану у співвідношенні 1:0,5:0,5.

Олія плодів волоського горіха на 87-90% складається з ненасичених жирних кислот. До складу олії входять більш 80 елементів необхідних людині щодня, включаючи поліненасичені жирні кислоти, вітамін F (92%), вітаміни А, D, К, Е, С, Р, РР, каротиноїди, токоферол, група вітамінів В; макро- і мікроелементи (цинк, мідь, йод, кальцій, магній, залізо, фосфор, кобальт, селен); біологічно активні речовини, коензим Q<sub>10</sub>, кислоти Омега-3 та Омега-6 - 74,6%. Всі ці елементи покращують роботу серця, мозку і всього організму в цілому, щоденне надходження їх до організму дозволяє запобігти розвитку аліментарних захворювань.

Гарбузова олія містить в своєму складі легкозасвоювані білки (протеїн), фітостерини (ліпідні компоненти клітинних мембран); насичені і ненасичені жирні кислоти, такі, як пальмітинова, стеаринова, олеїнова, лінолева, ліноленова; вітаміни С, В1 В2, РР, Р, каротиноїди (попередники вітаміну А), токоферолі (вітамін Е); макро- і мікроелементи (кальцій, залізо, калій, магній, мідь, кобальт, цинк, фосфор); біологічно активні речовини, ферменти; фосфоліпіди, флавоноїди, лецитин. Гарбузова олія покращує роботу шлунково-кишкового тракту, нормалізує жовчовиділення.

Введення нової добавки вплине на органолептичні показники – зміниться смак, запах, консистенція і зовнішній вигляд нового продукту; щільність і хімічна будова нових олій вплине на зміну реологічних властивостей, рН і кислотність майонезу. Вміст поліненасичених жирних кислот в олії волоського горіха і гарбузовій олії підвищить масову долю жиру і збільшить в'язкість готового продукту.

Отже за допомогою введення в майонез суміші соняшникової олії, олій волоського горіха і гарбуза, збагатиться біологічна цінність соусу – підвищиться вміст мікро- і макронутрієнтів та елементів необхідних для

нормального функціонування організму людини. Вміст нової добавки також вплине на органолептику, кислотність і реологію майонезу.

---

Робота виконана під керівництвом к.пед.н., доц. Лазаревої Т.А.