

0,1
-
- 0,3 . 263 – 473

: 1.
// .
- 2006. - 4. - . 45 – 49. 2. 3
// . - 2003. - 1. - . 4 – 14. 3. -
- 2005. - . 48. - . 9. - . 34 – 38. 4. - -
/ . . . - : . . - 1986. - 2. - 384 . 5.
// . - 2006. - 4. - . 62 – 64. 6. . .
. - . : « » - 1987. - 216 . 7. / . . . -
. - . : , 1981. 8. ” -
” - : “ ” - 2005. - 27. - . 99 – 103. “ ,

31.10.06.

664.346

. ;
. , , ,
« » , .

In clause results of researches which have shown an opportunity of introduction in compounding mayonnaise additives which raise food value of a ready product are resulted. As such additive use of wheaten malt as bases of the stabilizer for mayonnaise is offered. The product prepared on the basis of such additive, is perspective from the point of view of modern lines in food technology.

[1,2,3].

:

$$\frac{35^{\circ}C}{10'} \xrightarrow{10'} \frac{45^{\circ}C}{10'} \xrightarrow{15'} \frac{60^{\circ}C}{30'} \xrightarrow{12'} \frac{72^{\circ}C}{30'}$$

35 ° – . – 10 .
 45 ° – , - .
 - 10 ; 60 ° – , -
 - 30 ; 72 ° – , -
 - . 30 .
 1° / .
 - 1:2. =5,6 -
 .
 « » -
 4 : 1, 2, 3% -

1

1%, 2%, 3%

	, %		
	1	2	3
	49,22	49,22	49,22
	5	5	5
	2,3	2,3	2,3
	0,4	0,4	0,4
	0,05	0,05	0,05
	1,5	1,5	1,5
	0,6	0,6	0,6
, 9%	3,56	3,5	3,5
	1	2	3
	36,37	35,37	34,37
	100	100	100

:
 , () -
 . ” , -
 , -
 , -
 , -
 (), -

[4].

. 2, 3, 4.

2

	, %		
		1	2
1	100	100	
2	100	100	
3	100	100	
4	100	90	

3

()

	, %		
		1	2
1	0,24	0,41	0,44
2	0,24	0,33	0,39
3	0,24	0,35	0,4
4	0,24	0,44	0,506

	, / ½		
		1	2
1	0,6474	8,268	11,622
2	0,6474	3,666	9,906
3	0,6396	3,276	9,516
4	0,6474	14,82	33,54

, , -
 , 4 () . 3, ,
 4 , . -
 -
 , 4 -
 . : -
 , . -
 -
 . , ,
 .
 : 1. . . , « », 1999. 542 .
 2. . . , . . . , ,
 2003. 569 . 3. - , 1964.- 857 .
 4. « » , 1966. 632 .

09.10.06