

## ДЕЯКІ АСПЕКТИ ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЇ НИЗЬКОЖИРНИХ МАЙОНЕЗІВ

Гладкий Ф.Ф., Некрасов П.О., Гасюк Л.В., Марков К.В.

*Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

В теперішній час в Україні, як у в усьому світі, гостро повсталала проблема харчування людей з підвищеною масою тіла. Одним з шляхів вирішення цієї проблеми є поширення продукції зі зменшеним вмістом триацилгліцеринів (жирів), в тому числі за рахунок додавання до рецептури деякої кількості діацилгліцеринів. При цьому важливо, щоб органолептичні, фізичні і фізико-хімічні показники таких майонезів були не гірше, ніж у звичайних.

Вивчалась реологія низькожирних майонезів, жирова фаза яких була представлена соняшниковою олією, збагаченою діацилгліцеринами – ДАГ. Як зразки зіставлення використовувались майонези на основі вихідної соняшникової олії – ТАГ олії.

Дослідження реології вказаних систем показали, що майонези на основі олії, збагаченої ДАГ, мають більші значення пластичної в'язкості та динамічного напруження зсуву при різних температурах і термінах зберігання в порівнянні з майонезами без уведення ДАГ.

Встановлено, що у майонезів на основі ДАГ олії площа петлі гістерезису, яка характеризує ступінь тиксотропності, на 42% менше, ніж у майонезів на основі ТАГ олії. Менша площа петлі гістерезису свідчить про те, що відновлення структури відбувається набагато швидше, тобто можна стверджувати, що майонези, збагачені ДАГ, мають миттєву тиксотропію. Вказаний фактор грає позитивну роль у технології виробництва майонезів, особливо при транспортуванні та продовженні строків зберігання готової продукції.