

## РОЗРОБКА МАЙОНЕЗУ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Матвєєва Т.В., Федякіна З.П.

*Український науково-дослідний інститут олій та жирів  
Національної академії аграрних наук, м. Харків*

Емульсійні олієжирові продукти (майонези, соуси майонезні, маргарини, спреди) найважливішим компонентом яких є жировміщуючі нутрієнти, в харчуванні населення України та інших країн СНД стали активно використовувати нещодавно, але вони вже привернули до себе увагу, як продукти, що здатні надавати високих смакових властивостей їжі. Одним з основних пріоритетних напрямків у розвитку ринку даних продуктів було і залишається формування якості продукції, яка в подальшому визначає її (продукції) конкурентоспроможність. Якість продукту зумовлює не лише смак, запах, консистенція, але і харчова цінність продукту. Підвищення харчової цінності для емульсійних жирових продуктів може бути здійснено за рахунок методології комбінаторики складових рецептури, наприклад олій, зокрема заміни частини соняшникової олії, яку головним чином використовують в Україні при виробництві цих продуктів, на лляну, ріпакову та соєву, що особливо багаті на незамінні поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК)  $\omega$ -3 та  $\omega$ -6, або їх купажі. А тому дослідження, які направлені на розробку харчових емульсійних жирових продуктів функціонального призначення, що дозволять підвищити якість та конкурентоспроможність готової олієжирової продукції, на сьогодні є актуальним.

На підставі проведених досліджень з використанням лінійного програмування в пакеті програм *MatCad* [1, 2] одержано низку трьохкомпонентних рецептур олій купажованих рафінованих, які збалансовані за жирнокислотним складом. Співвідношення  $\omega$ -6 групи (лінолева кислота) до  $\omega$ -3 групи (ліноленова кислота) ПНЖК в одержаних купажованих оліях складає від 5 : 1 до 10 : 1. Як жирову основу для розробки майонезу функціонального призначення обрано купажовану олію з вмістом олій: соняшникової – 15 %, ріпакової – 70 %, соєвої – 15 % ( $\omega$ -6 :  $\omega$ -3 = 5 : 1). Для даної жирової основи майонезу розрахунковим методом, виходячи з вмісту жирних кислот у вихідних оліях та вмісту (% об.) олій в купажах, встановлений і підтверджений експериментально на газорідинному хроматографі «*Shimadzu*» GC-14B (Японія) жирнокислотний склад. Органолептичні та фізико-хімічні показники майонезу визначено згідно стандартних методик діючої нормативної документації. За одержаними органолептичними та фізико-хімічними показниками майонез, який в якості жирової основи містить купажовану олію, відповідає діючим вимогам ДСТУ 4487:2005 Майонези. Загальні технічні умови.

### Література:

1. Матвєєва Т. В. Купажування олій з оптимізованим жирнокислотним складом / Т. В. Матвєєва, З. П. Федякіна, І. Є. Шаповалова, І. П. Петік // Вісник НТУ «ХПІ». – Харків, 2013. – №11. – С. 116–120. 2. Матвєєва Т. В. Математичне обґрунтування складання сумішей олій / Т. В. Матвєєва, П. Ф. Петік, З. П. Федякіна // Східно-Європейський журнал передових технологій. – Харків, 2013. – №3. – С. 26–28.