

## МАЙОНЕЗ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

З.В. Василенко, П.А. Ромашихин, Т.Н. Болашенко

Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь

Майонез и соусы на его основе популярны во всем мире, используются как в самостоятельном виде, так и при производстве широкого ассортимента кулинарных изделий и блюд. Майонез дополняет и выгодно подчеркивает вкусовую гамму основного продукта, легко усваивается организмом и рекомендуется для повседневного употребления всеми группами населения в составе холодных блюд и закусок, запеченных мясных и рыбных блюд, как в домашних условиях, так и в системе общественного питания.

Растительное масло, как основной рецептурный ингредиент майонеза, является поставщиком полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК), которые благоприятно воздействуют на физиологические функции и обмен веществ в организме человека. Однако, в последнее время все большее число покупателей предпочитают «легкий» майонез с низким содержанием жиров, что более соответствует современному стилю жизни, способствует сохранению здоровья, снижает риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний, ожирения и других заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ в организме человека.

На основании вышесказанного и изучения литературы, при производстве майонезов, в том числе низкожирных, предлагается использовать конъюгированную линолевую кислоту (КЛК), которая является эссенциальным фактором питания, способствует обмену веществ на уровне клеточных мембран, увеличивает гормон-индуцированную активность липазы, направляет метаболизм по пути использования депонированных жиров для получения энергии.

В связи с этим разработана технология и рецептуры майонезов, в том числе низкожирных, с конъюгированной линолевой кислотой. В рецептуры майонезов вводилась пищевая добавка Тоналин TG 80, которая состоит из глицеридов, содержащих КЛК в количестве 80% от массы добавки. Были определены оптимальное количество и способ введения в продукт КЛК и охарактеризованы их физико-химические, органолептические показатели и структурно-механические свойства. Установлено, что введение КЛК не оказывало влияния на структурно-механические свойства майонезов. Поскольку КЛК обладает специфическим вкусом и ароматом, ее оптимальная концентрация в рецептурах была определена на основании органолептических показателей.

На основании проведенных доклинических исследований сделаны заключения о функциональных свойствах майонезов с пищевой добавкой Тоналин TG 80, содержащей конъюгированную линолевую кислоту.