

УДК 664.346

Е.П. Пилипович, магистрант;
К. П. Колногоров, ст. преп., канд. тех. наук;
Д. С. Владыкина, ассист.; С. А. Ламтокин, доц., канд. хим. наук;
А. О. Башарова; Г. Н. Ильина
(БГТУ, г. Минск)

НОВЫЕ ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МАЙОНЕЗЫ СО СБАЛАНСИРОВАННЫМ ЖИРНОКИСЛОТНЫМ СОСТАВОМ

Неблагоприятная экологическая обстановка, отсутствие свободного времени для отдыха, неправильное питание, в последствии, приводят к снижению функциональной активности пищеварительной системы организма человека и его постепенному истощению, развитию ряда заболеваний с нарушением липидного обмена.

Для поддержания организма в надлежащем состоянии рацион людей стал включать различные функциональные продукты питания. Наиболее динамично в последние годы развиваются функциональные продукты питания масложировой промышленности. Одним из основных продуктов, крепко закрепившимся в рационе человека, является майонез. Его многокомпонентный состав предоставляет широкие возможности для конструирования продуктов, предотвращающих дефицитные состояния по эссенциальным жирным кислотам, витаминам и другим физиологически функциональным ингредиентам.

В результате проделанной работы, нами были исследованы составы исходных растительных масел (подсолнечного, льняного, рапсового и кукурузного) с применением газожидкостной хроматографии. Установлено, что индивидуальные растительные масла не обеспечивают рекомендованное специалистами соотношение ω -6 и ω -3 жирных кислот (рекомендации Института питания – соотношение ω -6: ω -3 в рационе здорового человека должно быть 10:1, а для лечебного питания – от 3:1 до 5:1). Поэтому нами были рассчитаны купажи растительных масел со сбалансированным составом полиненасыщенных жирных кислот, а также разработаны рецептуры функциональных майонезов и установлены их физико-химические и органолептические характеристики.

Результаты проведенных исследований подтвердили возможность выпуска майонезов на всех предложенных купажах, поскольку они полностью соответствуют по физико-химическим показателям установленным требованиям по СТБ 2286 «Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия».