

ЭКСТРАКТ АЙВЫ КАК ПОЛИФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ МАЙОНЕЗА

Майонез – тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира не менее 50%, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды, яичных продуктов в количестве не менее 1,0% в пересчете на яичный желток (сухой), с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов [1].

В настоящее время одним из перспективных направлений масложировой отрасли является разработка майонезов с различными функциональными свойствами. Известно о применении пектина в производстве майонеза, который выполняет не только функции загустителя, но и способствует выведению тяжелых металлов из организма [2].

Одним из источников пектина являются плоды айвы японской (*Chaenoméles japonica*), которые также содержат витамин С и органические кислоты (яблочную, лимонную, янтарную). Экстракт айвы получали экстракцией плодов айвы водой (гидромодуль сырье : вода = 1 : 4) при температуре 80 °С в течение 1,5 ч [3]. Массовая доля сухих веществ в полученном экстракте – 1,65%, титруемая кислотность в пересчете на уксусную кислоту – 5,97%, значение рН – 2,7.

Для изучения возможности использования экстракта айвы в составе майонеза как загустителя и регулятора кислотности были получены образцы майонеза, отличающиеся компонентным составом (таблица) и соответствующие требованиям СТБ 2286-2012.

Таблица – Составы образцов майонеза

Ингредиент	Содержание, %	
	Образец 1	Образец 2
Масло подсолнечное	67,00	67,00
Яичный меланж	4,50	4,50
Сахар	1,71	1,71
Соль	1,18	1,18
Уксус 9%-й	1,00	–
Экстракт айвы	–	3,00
Сода пищевая	0,05	0,05
Вода	24,56	22,56
Итого	100,00	100,00

Установлено, что замена уксуса в составе майонеза на экстракт айвы позволила получить майонез с улучшенными органолептическими и физико-химическими свойствами. Образец 2 имел светло-розовый оттенок, сладковатый вкус, повышенную вязкость ($\mu_1 = 5,46 \text{ Па}\cdot\text{с}$, $\mu_2 = 6,48 \text{ Па}\cdot\text{с}$), пониженную кислотность в пересчете на уксусную кислоту ($X_1 = 0,094\%$, $X_2 = 0,058\%$), больший процент неразрушенной эмульсии ($С_{Т1} = 97\%$, $С_{Т2} = 98\%$).

ЛИТЕРАТУРА

1. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия: ГОСТ 31761–2012 (ИСО 3166). – Введен впервые, введ. 27.12.2013. – Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2015 – 12 с.
2. Разработка технологии майонеза повышенной пищевой и биологической ценности / Наймушина Е.Г., Зайко Г.М., Аминева И.Я. // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. – 2004. – №2-3. – С. 55–56.
3. Влияние параметров извлечения пектиновых веществ из выжимок айвы на показатели качества пектина / С. Н. Едыгова, З. Н. Хатко // Вестник Майкопского государственного технологического университета. – 2011. – №2. – С. 8–15.