

«VIVIDOL® T» - ПЕРСПЕКТИВНАЯ ДОБАВКА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАСЛОЖИРОВЫХ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Колеко О. В.

**Научные руководители - Василенко З.В., д.т.н., профессор, член-корреспондент НАН Беларуси, Ромашихин П.А., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

При разработке новых видов масложировых продуктов актуальным является создание продуктов функционального назначения, которые определяются как продукты с пониженной жирностью и повышенной пищевой и биологической ценностью.

Проведены комплексные исследования по изучению возможности и эффективности использования стеролов в технологии майонезов и десертных кремов функционального назначения. В качестве обогащающего физиологически функционального компонента рецептур майонезов и кремов исследовали пищевую добавку «Vividol® T», которая представляет собой смесь жиров нового типа и содержит эфиры стеринов. В производстве «Vividol® T» используется новая технология, в основе которой лежит конвертация фотостеринов в эфиры стеринов. Полученный продукт можно использовать в качестве функциональной добавки к различным молочным продуктам, майонезам, дрессингам, кремам. «Vividol® T» предназначен для использования в пищевых продуктах, ориентированных на снижение уровня холестерина в человеческом организме. В основе «Vividol® T» лежат сосновые стеринны и рапсовое масло, что обеспечивает очень здоровую композицию жирных кислот и соответствующую консистенцию. Химический состав добавки «Vividol® T» приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Химический состав добавки «Vividol® T»

Наименование показателя	Содержание
Омега-3 жирные кислоты, %	10
Сложные эфиры стеринов, %	46
Общее содержание стеринов, %	30
Насыщенные жирные кислоты, %	8
Мононенасыщенные жирные кислоты, %	61
Полиненасыщенные жирные кислоты, %	29
Содержание трансизомеров, %	0,1

Как видно из представленных данных, «Vividol® T» содержит около 10 % омега-3 жирных кислот, комплекс моно- и полиненасыщенных жирных кислот, биологическая ценность которых для организма уникальна. Общее содержание жиров в «Vividol® T» составляет 70 %.

В рецептуры майонезов 35 и 45%-ной жирности «Vividol® T» вводили в количестве 3–5 % к массе рецептурной смеси, предварительно смешав его с жировой фазой (растительным маслом). В результате проведенных исследований определены оптимальные концентрации физиологически функциональной добавки «Vividol® T» в рецептурах майонезов, исследованы их физико-химические, структурно-механические и органолептические показатели качества. Новый майонез с добавкой «Vividol® T» можно позиционировать как обогащенный пищевой продукт функционального назначения.