

## ВЛИЯНИЕ СПОСОБА ВВЕДЕНИЯ МАЛЬТОДЕКСТРИНА НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА НИЗКОКАЛОРИЙНЫХ МАЙОНЕЗОВ

Н.В. Миронова, Т.Н. Болашенко

Научные руководители - З.В. Василенко, д.т.н., профессор,

П.А. Ромашихин, к.т.н., доцент

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Низкокалорийные майонезы, производимые в настоящее время, имеют недостаток вкуса, связанный с низким содержанием жира. Для устранения этого недостатка предлагается использовать мальтодекстрин. Помимо устранения «пустоты вкуса» низкокалорийного майонеза, мальтодекстрин обладает функциональными свойствами: имеет сравнительно небольшую скорость расщепления, обеспечивая тем самым длительное и равномерное поступление глюкозы в организм, а также обладает ценной способностью стимулировать рост полезной микрофлоры кишечника (бифидобактерий), что способствует профилактике дисбактериоза.

В работе исследовали влияние способа введения мальтодекстрина (МД) на показатели качества майонеза. МД вводили в виде геля и в виде сухого порошка. Для производства геля МД смешивали с водой в соотношении 1:5, нагревали до температуры 90<sup>0</sup>С и снижали температуру до +2...+4<sup>0</sup>С. При использовании МД в виде сухого порошка его смешивали с другими сухими компонентами рецептуры. Для оценки качества майонезной эмульсии использовали значения динамической вязкости при определенной скорости сдвига, как характеристики течения структурированных систем.

Установлено, что при производстве майонеза холодным способом при использовании МД в виде геля у майонеза 20...40% жирности более высокая вязкость при постоянном количестве и соотношении эмульгатора, стабилизатора и жировой фазы по сравнению с введением МД в виде сухого порошка (таблица 1).

Таблица 1 – Динамическая вязкость майонеза, приготовленного холодным способом в зависимости от способа введения МД в эмульсию

Содержание жировой фазы, %	Способ введения МД в эмульсию	
	в виде сухого порошка	в виде геля
	Динамическая вязкость (при скорости сдвига 3с <sup>-1</sup> )	
20	14,10	18,80
30	16,92	19,74
40	18,80	20,68

Таким образом, в качестве оптимального способа введения мальтодекстрина в низкокалорийные майонезы, производимые холодным способом, принят способ введения мальтодекстрина в виде геля. Такой способ введения МД в рецептуру майонеза позволяет получить продукт с традиционными, для потребителя, показателями качества.