

УДК 664.36.002.35

# **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА С ДОБАВЛЕНИЕМ "ПОЛИКОМ"**

**З.В. Василенко, В.В. Редько, А.А. Шульга**

**Могилёвский технологический институт**

Была изучена возможность частичной (или полной) замены в майонезе "Провансаль" яичного порошка, предусмотренного традиционной рецептурой, на порошок полисахаридный "ПОЛИКОМ".

При сравнительной оценке стандартного и исследуемых образцов майонеза было установлено, что оптимальной, благоприятно влияющей на органолептические и физико-химические показатели готового продукта, является замена яичного порошка на "ПОЛИКОМ" в количестве 20 %. После чего для оптимального образца майонеза определили показатели качества в процессе хранения (табл. 1,2).

Таблица 1

Показатели качества майонеза

| Наименование образца | Срок хранения, сутки | Показатели качества майонеза |            |                       |
|----------------------|----------------------|------------------------------|------------|-----------------------|
|                      |                      | Влажность, %                 | pH         | Титруемая кислотность |
| Контрольный образец  | до 15 суток          | 26,69- 25,60                 | 4,49- 4,52 | 0,487- 0,519          |
|                      | 15-30 суток          | 25,60- 25,93                 | 4,52- 4,55 | 0,519- 0,548          |
| Опытный образец      | до 15 суток          | 24,52- 25,15                 | 4,37- 4,39 | 0,547- 0,571          |
|                      | 15-30 суток          | 25,15-25,28                  | 4,39- 4,40 | 0,571- 0,586          |

Таблица 2

Показатели качества жира в майонезе

| Наименование образца | Срок хранения, сутки | Показатели качества жира в майонезе (числа) |                                                         |                            |
|----------------------|----------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------|
|                      |                      | перекисное, % йода                          | тиобарбитуровое (перек.), ед. оптич. плотности/ г масла | кислотное, мг КОН/ г масла |
| Контрольный образец  | до 15 суток          | 26,69- 25,60                                | 4,49- 4,52                                              | 0,487- 0,519               |
|                      | 15-30 суток          | 25,60- 25,93                                | 4,52- 4,55                                              | 0,519- 0,548               |
| Опытный образец      | до 15 суток          | 24,52- 25,15                                | 4,37- 4,39                                              | 0,547- 0,571               |
|                      | 15-30 суток          | 25,15-25,28                                 | 4,39- 4,40                                              | 0,571- 0,586               |

На основании полученных данных были определены оптимальные сроки хранения – 15 суток при температуре 7- 10°C.

УДК [641.5 + 613.292]. 002.35

## **ПОЛУЧЕНИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОРОШКА ИЗ ПЛОДОВ СЪЕДОБНОГО КАШТАНА ДЛЯ ВЫРАБОТКИ КУЛИНАРНЫХ И кондитерских изделий**

**Н.Г. Курбанов, Т.И. Амирасланов**

**Бакинский Государственный Товароведно-Коммерческий институт  
Центр Азербайджанской Национальной Кулинарии**

В лабораторных условиях апробирован и получен порошок (мука) из плодов съедобного каштана *Castanea Sativa*, которую использовали для производства продуктов питания.

С этой целью был исследован химический состав наиболее плодовых сортов каштана (Баргуава и Ханлыг), которые распространены в Шеки-Закатальской зоне Азербайджана.

Для получения качественно нового порошка было выбрано для оптимальных способа сушки – комнатная температура и интенсивная вакуумная сушка. Сравнение химического состава сушеных образцов показало сходство их со свежими образцами в пересчете на сухое вещество, т.е. исходный химический состав в процессе сушки сохранялся полностью. Содержание белков, жиров, углеводов в шелушенном сыром каштане составляло 2,8-3,0%, 2,5-3,0 % и 40-43 % соответственно.

Из-за сокращения времени обработки, хорошей сохраняемости в процессе хранения, порошки из вакуумной сушки целесообразно использовать для выработки кулинарных и кондитерских изделий.

Порошок из плодов съедобного каштана можно использовать в качестве замены крахмала и муки в производстве киселей, мучных изделий и других новых видов продуктов для массового и лечебного питания.

Определено содержание пектиновых веществ, белков, и крахмала в порошке из каштана. Наличие достаточного количества крахмала (45-47 %), белков (5-6 %) и пектиновых веществ (3,0-3,4 %) обуславливает широкий диапазон использования этого порошка для выработки жележных, взбитых и эмульсионных продуктов, а также мягкого мороженого.

Белки порошка богаты аминокислотами, среди которых присутствуют лизин и глутаминовая кислота.