

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПОЛУФАБРИКАТА ИЗ МОРКОВИ В МАЙОНЕЗНЫХ ЭМУЛЬСИЯХ

З.В. Василенко, С.Л. Масанский, А.Ю. Болотько

Могилевский технологический институт, Беларусь

Широкий диапазон рН, в котором проявляют студнеобразующие свойства низкоэтерифицированные пектины, позволяет их целенаправленно использовать в пищевой промышленности, например, в производстве низкокалорийных майонезных систем в качестве эмульгаторов, стабилизаторов, загустителей.

Авторами проведено исследование стабилизации майонезной эмульсии с применением полуфабриката из мезги моркови, полученного по специально разработанной технологии и содержащим значительное количество низкоэтерифицированного пектина.

За основу взята рецептура майонезной пасты с использованием в качестве эмульгаторов сухого обезжиренного молока (СОМ) и пюре из сушеных овощей (свекла, капуста, морковь). При проведении эксперимента овощное пюре заменили полуфабрикатом из моркови. О стабилизирующей способности полуфабриката из моркови в сочетании с СОМ судили по устойчивости эмульсии при центрифугировании и хранении. Для этого исследовали восемь выбранных соотношений СОМ : полуфабрикат, из которых были отобраны два лучших по органолептическим показателям и наименьшему отделению жидкой и масляной фаз при центрифугировании. После определения оптимальной концентрации полуфабриката из моркови варьировали содержание СОМ для получения более точного результата.

В результате работы получена майонезная паста с однородной нерасслаивающейся при хранении консистенцией, оригинальной оранжево-алой цветовой гаммой и вкусом, свойственным майонезу, без посторонних оттенков.

Разработана рецептура и технологическая схема производства майонезной пасты на основе полуфабриката из моркови. Употребление такого низкокалорийного продукта, обогащенного низкоэтерифицированным пектином и балластными веществами, может быть рекомендовано для диетического и профилактического питания людей, склонных к атеросклерозу, ожирению, кариесу без ущерба для здоровья.