

производстве сыра. // Труды Литовского пищевого института Т. 31, 1997 г. с. 88-90.

2.Шингарева Т.И., Давыдова Е.А., Толкан А.М. Развитие микроорганизмов в зависимости от технологических параметров производства сыра. // Материалы Международной конференции "Проблемы микробиологии и биотехнологии", Минск, 1988. - с.89.

УДК 641.887.

ПРОИЗВОДСТВО МАЙОНЕЗА НА ОСНОВЕ МОЛОЧНОГО СЫРЬЯ

Н.Г. СИДЛЕЦКАЯ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Майонез - один из перспективных продуктов питания. Основными его компонентами являются масло растительное, яичный порошок, сухой яичный желток, горчичный порошок, сахар, кислоты и др. Разработано более 40 рецептурных составов и наименований майонезов. Учитывая, что майонезы содержат от 30 до 68 % растительного масла, которое является дефицитным сырьем для республики особенно в настоящее время, требуется замена его на более доступное сырье, имеющееся в достаточном количестве.

Были изучены возможности использования обезжиренного творога в качестве основного компонента для выработки майонеза. Органолептические достоинства майонеза зависят от качества входящих в него наполнителей, в качестве которых использовали листья петрушки, перец красный сладкий, чеснок.

Результаты исследований показали, что майонез можно готовить на основе творога нежирного с минимальным количеством масла растительного и указанными наполнителями. Разработаны рецептуры майонеза и технология приготовления. Качество майонеза оценивали по органолептическим, физико-химическим, структурно-механическим и микробиологическим показателям.

Майонез может быть использован для всех групп населения, в том числе как для диетического и профилактического питания.