



КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО

Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего
образования
«Крымский федеральный университет
имени В.И. Вернадского» (RU)



295007 Республика Крым, г. Симферополь,
проспект Академика Вернадского, 4

*Отдел интеллектуальной
собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения*

**Отдел интеллектуальной собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения**

Начальник отдела:
Чвелёва Людмила Ивановна
Тел. раб. +7(3652)51 08 69
Тел. моб. +7(978)72 44 681
E-mail: chvelyova@mail.ru

**ПИЩЕВЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ №3**

г. Симферополь, ул. Павленко, 3, каб. 205

2019 г.

Патент на изобретение № 2682438

Авторы:

*Ножко Елена Семеновна,
Богодист-Тимофеева Елена Юрьевна*

МАЙОНЕЗ

Изобретение относится к пищевой промышленности. Майонез включает масляную фракцию, яичный порошок, сухое обезжиренное молоко, горчичный порошок, сахар, соль, соду питьевую, кислоту уксусную, воду. При этом масляная фракция состоит из масел растительных рафинированных дезодорированных или их смесей (купажи, обеспечивающие необходимое соотношение ω -6 (линолевой и γ - линоленовой) и ω -3 (α - линоленовой) кислот) и масляного экстракта пряно-ароматического растительного сырья или смеси экстрактов в соотношениях масло:экстракт - 10:1...7:1. Масляный экстракт представляет собой масляную вытяжку БАВ после предварительного растирания сухого тонко измельченного сырья с этанолом (90-94%) до пастообразного состояния, при определенном соотношении компонентов. Майонез получен, при следующем соотношении компонентов, мас. %: масляная фракция – 62-66, яичный порошок – 2-5, молоко сухое обезжиренное – 1-3, горчичный порошок – 0,5-1, сахар – 1-3, соль поваренная пищевая – 0,9-1,2, сода питьевая – 0,04-0,06, уксусная кислота, 80%-ный раствор, 0,5-1, вода – остальное. Изобретение позволяет придать продукту функциональные свойства, а также снизить риск микробиологического заражения продукта. Использование масляных экстрактов для придания продукту

функциональных свойств имеет ряд неоспоримых преимуществ при организации производства майонеза, особенно малыми партиями. Прежде всего, это возможность получения масляных экстрактов пряно-ароматических растений непосредственно на предприятии - производителе. Кроме того, используемый нами способ получения масляных экстрактов с предварительной обработкой сухого сырья водным раствором этанола позволяет снизить риск микробиологического заражения продукта. Техническим результатом изобретения является расширение ассортимента майонезов, улучшение органолептических свойств (внешнего вида, вкуса, аромата) и обогащение его биологически активными веществами масляных экстрактов пряно-ароматических растений.

Формула изобретения

Майонез, включающий масляную фракцию, яичный порошок, сухое обезжиренное молоко, горчичный порошок, сахар, соль, соду питьевую, кислоту уксусную, воду, отличающийся тем, что масляная фракция состоит из масел растительных рафинированных дезодорированных или их смесей (купажи, обеспечивающие необходимое соотношение ω -6 (линолевой и γ - линоленовой) и ω -3 (α - линоленовой) кислот) и масляного экстракта пряно-ароматического растительного сырья или смеси экстрактов в соотношениях масло:экстракт 10:1...7:1, масляный экстракт представляет собой масляную вытяжку БАВ после предварительного растирания сухого тонко измельченного сырья с этанолом (90-94%) до пастообразного состояния, при следующем соотношении компонентов, мас. %:

Масляная фракция (масло растительное рафинированное дезодорированное:масляный экстракт = 10:1...7:1)	-62,0-66,0
Яичный порошок	-2,0-5,0
Молоко сухое обезжиренное	-1,0 -3,0
Горчичный порошок	-0,5-1,
Сахар	01,0- 3,
Соль поваренная пищевая	0 0,9-1,2
Сода питьевая	00,4-0,06
Уксусная кислота, 80%-ный раствор	0,5-1,0
Вода	остальное