

ароматических растений и обеспечивает придание соусу статуса «функциональный продукт питания».



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

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

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

КРЫМСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО



*Отдел интеллектуальной
собственности,
стандартизации и метрологического
обеспечения*

ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ №4

2019 г.

Авторы:

*Ножко Елена Семеновна,
Богодист-Тимофеева Елена Юрьевна,
Мустафаев Шевкет Айдерович*

Майонезный соус

Изобретение относится к масложировой промышленности. Майонезный соус включает масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сухое обезжиренное молоко, яичный меланж, соль, сахар-песок, в качестве стабилизирующей системы - модифицированные крахмалы холодного набухания крахмал Е1422 и Е1540 совместно с гуаровой и ксантановой камедями, в качестве регулятора кислотности - уксусную, или лимонную, или молочную кислоту, или смесь лимонной и уксусной кислот, гидролат пряно-ароматического вещества и воду при следующих соотношениях исходных компонентов, %: масло подсолнечное рафинированное дезодорированное - 20,00-40,00; сухое обезжиренное молоко - 5,00-6,00; яичный меланж - 0-1,00; соль - 1,10; сахар-песок - 3,50-3,55; крахмал Е1422 - 0,15-0,50; крахмал Е1450 - 0,50-2,00; гуаровая камедь - 0,04-0,05; ксантановая камедь - 0,05-0,12; регулятор кислотности - 0,16-1,00; гидролат пряно-ароматического вещества - 2,00-20,00; вода - остальное. При этом в качестве гидролата пряно-ароматических веществ используют гидролат, полученный из измельченных корневищ имбиря, или сельдерея, или петрушки, или пастернака, или гидролат, полученный из измельченных семян кориандра, или сельдерея, или петрушки. Изобретение позволяет расширить ассортимент низкожирных майонезных соусов, улучшить органолептические

свойства, а именно внешний вид, вкус и аромат, а также обогатить соус пряно-ароматическими биологически активными веществами. В настоящий момент главной задачей является разработка майонезов с пониженным уровнем холестерина, с низким содержанием непредельных жирных кислот, с низкой энергетической и высокой биологической ценностью. Эти задачи решаются за счет внесения различных добавок.

Известно большое количество разновидностей майонезных соусов, содержащих добавки веществ, влияющих на органолептические свойства продукта. Это и сухие пряности, и экстракты пряно-ароматических веществ (масляные или с использованием сжиженных газов), и жирорастворимые витамины. Как правило, подобные добавки вводятся в рецептуру с масляной фракцией на завершающем этапе гомогенизации.

Наиболее простой путь придания продукту определенных вкусо-ароматических акцентов - использование готовых ароматизаторов. Это водо- или жирорастворимые ароматизаторы искусственного или натурального происхождения. Однако их ассортимент не отличается большим разнообразием.

В качестве прототипа выбран майонез на основе молочно-растительного экстракта, при производстве которого прослеживается модификация водной фракции [Патент РФ №2447701, «Майонез на основе молочно-растительного экстракта», МПК: А23L 1/24, Опубликовано: 20.04.2012, Бюл. №11]. Майонез включает растительный жир, белковую эмульгирующую композицию, горчичный порошок, сахар-песок, уксусную кислоту, поваренную соль, соду. За основу растительного жира предлагается композиция растительных масел: подсолнечного, рапсового

или подсолнечного, соевого, льняного, или подсолнечного, соевого, рапсового. Белковый состав представлен молоком сухим обезжиренным, яичным желтком и молочно-растительным экстрактом, полученным из смеси молочной сыворотки и плодово-ягодного жома в соотношении не менее 1:20. При этом водная фаза представляет собой молочно-растительный экстракт, полученный из смеси молочной сыворотки и обработанного паром плодово-ягодного жома.

Техническим результатом заявляемого изобретения является расширение ассортимента низко жирных майонезных соусов, улучшение органолептических свойств (внешнего вида, вкуса, аромата) и придание соусу статуса «функциональный продукт питания» за счет использования лечебно-профилактических свойств гидролатов пряно-ароматических растений.

Многокомпонентный состав гидролата очень сложен и зависит не только от растения, из которого получен, но и от того, какая часть растения используется: семена, коренья или зеленая масса. В составе гидролатов обнаружены, кроме эфирных масел, фитостеролы, флавоноиды, аминокислоты, сахара, танины, катехины, каротиноиды и пр. Они обладают ароматическими, антиоксидантными, антимикробными и незначительными эмульгирующими свойствами. Гидролаты из семян содержат большее количество экстрагируемых БАВ и, следовательно, обладают более ярко выраженным вкусом и ароматом. В связи с этим его содержание в рецептуре существенно ниже, чем содержание гидролатов, полученных из корневищ. Гидролат корня имбиря обладает антисептическим и обезболивающим действием. Использование этих лечебно-профилактических свойств гидролатов пряно-