

УДК 664.3

НОВІ ДЕЛІКАТЕСНІ СОУСИ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВЕГАНІВ

І. Г. РАДЗИЄВСЬКА, О. П. МЕЛЬНИК

Національний університет харчових технологій

Веганське харчування – це харчування, котре виключає продукти тваринного походження та цілком побудоване на рослинній їжі. Веганський раціон не містить м'яса, риби, молочних продуктів і яєць, а також може виключати мед і різні харчові добавки, вироблені з/за допомогою тварин.

У вітчизняних майонезах, що виготовляються на підприємствах громадського харчування, практично єдиним емульгатором, що забезпечує стабільність емульсії, є яєчний жовток. Перспектива заміни яєчного жовтка на соняшникові фосфоліпіди є надзвичайно перспективною, оскільки поряд зі зменшенням вмісту холестерину в готовому продукті дозволить збагатити його комплексом біологічно активних речовин.

Сьогодні фосфоліпіди (лецитини) стали невід'ємним рецептурним компонентом величезного спектра харчових продуктів: кондитерських виробів, швидкорозчинних напоїв, сумішей для дитячого харчування, морозива, сирів, м'ясних фаршів, продуктів на основі водно-жирових емульсій та ін. Завдяки своїм багатофункціональним властивостям в технології лецитин використовують як стабілізатор, антирозбрикувач, диспергуючий агент та модифікатор в'язкості [1].

Традиційні столові майонези містять: рафіновану дезодоровану рослинну олію, яєчний порошок, цукор, гірчицю, оцет, сіль. Технологічна простота виготовлення цього продукту зумовлює відсутність додаткових витрат при внесенні змін у рецептуру [2]. Нами розроблені рецептури майонезних соусів жирністю 65,4%, 40,0% та 28,0% (таблиця), що не містять добавок тваринного походження і можуть забезпечити фізіологічні потреби людей, що притримуються веганської системи харчування.

Таблиця 1 – Рецептури Нових майонезів

Найменування сировини	Вміст компоненті, %		
	Новий №1	Новий №2	Новий №3
Олія соняшникова рафінована дезодорована	65,40	40,00	28,00
Сухе знежирене молоко	2,50	3,00	3,50
Фосфоліпіди	0,40	0,20	0,11
Гірчичний порошок	0,60	0,65	0,75
Цукор	1,00	1,00	1,00
Оцтова кислота 80%	0,65	0,65	0,65
Сода харчова	0,05	0,05	0,05
Альгінат натрію	0,08	0,48	0,70
Сіль поварена	1,00	1,00	1,00
Вода	решта	решта	решта
Всього	100	100	100

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники Нових майонезів

Показники	Значення показників		
	Новий №1	Новий №2	Новий №3
Масова частка, % жиру	65,80	40,20	28,11
вологи	28,33	52,98	64,34
Кислотність, в перерахунку на оцтову кислоту, %	0,61	0,61	0,61
Стійкість емульсії, % незруйнованої емульсії	100,00	100,00	100,00
Ефективна в'язкість при швидкості зсуву 3с^{-1} , Па·с	15,00	14,00	12,00
Перекисне число, ммоль $1/2 \text{O}_2/\text{кг}$ шойно виготовлений	1,60	1,60	1,45
20 днів зберігання	2,93	2,79	2,41
30 днів зберігання	8,48	8,47	8,37
Калорійність, ккал	605,85	377,45	266,98

За фізико-хімічними показниками розроблені майонези відповідають вимогам ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови»:

- вміст жиру у межах гранично допустимого вмісту за рецептурою на відповідний вид майонезного соусу;
- вміст вологи не більше гранично допустимого вмісту за рецептурою на відповідний вид майонезного соусу;
- кислотність у перерахунку на оцтова кислоту нижче встановленого ДСТУ рівня;
- стійкість емульсії відповідає встановленим нормам;
- ефективна в'язкість на рівні 12-13 Па·с показує, що одержано емульсію бажаної консистенції, яка є звичною для споживача;
- динаміка пероксидного числа вказує на стабілізуючий вплив введеної добавки на процеси, що протікають у продукті під час зберігання.
- калорійність продукту знижена за рахунок виключення із рецептури висококалорійного яєчного порошку.

Таким чином встановлено, що використання соняшникових фосфоліпідів як емульгуючої добавки дозволяє одержати стійкі водно-жирові емульсії, а також збагачує їх комплексом корисних фізіологічно активних речовин. Їх висока емульгуюча здатність дозволяє виключити основний холестеролмісткий компонент традиційних майонезів – яєчний жовток. Це дозволило створити новий вид емульсійної продукції без вмісту інгредієнтів тваринного походження, яка відповідає усім критеріям веганської продукції.

Література

1. Богатирьова Ю.Л. Сучасні тенденції використання добавок в технологіях харчових продуктів. Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали VII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Кривий Ріг, 2016. С.6.
2. Нечаев Л.П. Майонезы. С-Пб.: ГИОРД, 2004. 80 с