УДК 665

Х.Ю. Кравченюк, к.т.н.; Л.П. Криськова; А.Т. Лялик, к.т.н., доцент
(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна)

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ МАЙОНЕЗІВ

K. Kravcheniuk Ph.D; L. Kryskova; A. Lialyk Ph.D, Assoc. Prof.

USE OF NON-TRADITIONAL RAW MATERIALS IN MAYONNAISE PRODUCTION

Майонез є дуже універсальним продуктом у гастрономії, а його емульсійні та сенсорні властивості характеризуються хорошими показниками серед споживачів, що робить його одним із найбільш споживаних продуктів у світі. Останнім часом спостерігається тенденція до заміни яєць рослинними компонентами або рафінованих рослинних олій менш токсичними чи кориснішими інгредієнтами для створення аналогів майонезу з інноваційними властивостями. Таким же чином існує тенденція до заміни традиційної соняшникової олії на більш здорові харчові альтернативи [1].

За науковими даними, попит на майонез із низьким вмістом жиру та без яєць значно зріс. В останні роки, це відбувається через занепокоєння населення високим вмістом жиру та холестерину у продуктах харчування. Адже високе споживання жиру пов’язане з підвищеним ризиком ожиріння, деяких видів раку, серцево-судинних захворювань і гіпертонії. Світові кардіологічні асоціації запропонували обмежити споживання жиру менш ніж 30% від загальної кількості споживаних калорій. Несприятливі наслідки надмірного вживання деяких типів ліпідів призвели до тенденції розробки поживних майонезів в харчовій промисловості [2].

Науковцями проведені дослідження нових рецептур майонезу з додаванням: рослинної олії (ріпакової олії та олії насіння чіа); камеді (ксантан і насіння арабіки); рослинних екстрактів; ізолятів рослинного білка (квасолі або нуту); рослинного борошна (арахісового, кунжутного та соєвого); ізоляту білка куркуми та гороху; текстурного агенту емульсіфікатора [3, 4]. Отже, різні реологічні характеристики основних інгредієнтів, що замінюють олії та яйця, впливають на пропорції, які використовуються в рецептурі. Інноваційні майонези мають кращі поживні та функціональні якості, і їх попит зростає в харчовій промисловості завдяки популяризації більш здорових альтернативних продуктів рослинного походження.

Література

1. Plant-based mayonnaise: Trending ingredients for innovative products URL: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X22001342 (дата звернення 5.11.2024)
2. Studies on eggless mayonnaise from rice bran and sesame oils URL: https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC6542863/ (дата звернення 5.11.2024)
3. Assessment of the potential of Arabic gum as an antimicrobial and antioxidant agent in developing vegan “egg-free” mayonnaise URL: https://onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.1111/jfs.12771 (дата звернення 5.11.2024)
4. Preliminary investigation on the effect of proteins of different leguminous species (Cicer arietinum, Vicia faba and Lens culinarius) on the texture and sensory properties of egg-free mayonnaise URL: https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S002364382031330X (дата звернення 5.11.2024)