

ВВЕДЕНИЕ

Майонезы применяются в качестве приправы для улучшения вкуса и усвояемости продуктов, а также в качестве добавки при изготовлении пищевых продуктов.

В ГОСТ 30004.1–93 «Майонезы. Общие технические условия» даётся такое определение майонеза: Майонез – сметанообразная мелкодисперсная эмульсия типа «масло в воде», приготовленная из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусовых добавок и пряностей, разрешенных органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Рецептурные ингредиенты не только формируют вкусовые и ароматические достоинства продукта, но и имеют специальное назначение. Так, сухое молоко, яичный и горчичный порошки обладают эмульгирующими свойствами, что позволяет получать высококачественные эмульсии. В последнее время в качестве эмульгаторов используют и растительные белки, чаще всего соевые.

Майонез является мультикомпонентной системой, а качественный и количественный состав ингредиентов определяет его функции и свойства.

Кроме растительного масла и воды в состав майонезов входят эмульгаторы, стабилизаторы, структурообразователи, а также вкусовые, функциональные и другие пищевые добавки, придающие майонезам различный вкус, аромат, пищевую и физиологическую ценность и позволяющие создать большой ассортимент этих продуктов.

Исходным сырьём для приготовления майонеза является: растительное масло, яичный порошок, молоко сухое, сахарный песок, соль поваренная, порошок горчичный, уксус, томат-паста, хрен, кислота лимонная пищевая, белок соевый пищевой, вкусовые и стабилизирующие добавки (масло эфирное укропное, перец черный молотый, тмин, эссенция апельсиновая, крахмал кукурузный фосфатный марки Б, крахмал картофельный карбоксиметиловый), вода питье-