

ЧЕРЕМША КАК ИНГРЕДИЕНТ МАЙОНЕЗА

Величко Н.А., Смольникова Я.В.

Красноярский государственный аграрный университет, Красноярск, Россия

*The article discusses the possibility of using ramson (*Allium ursinum*) as the mayonnaise ingredient.*

Майонезы и майонезные соусы занимают ведущее место среди различных соусов и приправ на жировой основе. Они рекомендуются для повседневного использования всеми группами населения, в том числе для профилактического и диетического питания, при изготовлении различных блюд, бутербродов, салатов, в домашней кулинарии и в системе общественного питания.

Майонезные соусы представляют собой многокомпонентную пищевую систему [1]. Высокая пищевая ценность и физиологическая роль таких продуктов, являющихся источником энергии и пластического материала, обуславливает необходимость создания новых продуктов повышенной биологической ценности с высокими органолептическими, товароведными характеристиками и функциональными свойствами.

Одним из перспективных путей повышения биологической ценности майонезных соусов является использование в качестве вкусоароматических веществ экстрактов натурального сырья, обладающих выраженным антиоксидантным действием и высокой биологической ценностью. В основном это экстракты различных пряностей, которые позволяют создавать широкий ассортимент специфической майонезной продукции, существенно увеличивают срок хранения за счёт снижения скорости окислительной и микробиологической порчи, а также обогащают продукт биологически активными веществами.

Майонезы в рационе человека занимают особое место как жиросодержащие молочные продукты эмульсионной природы. Употребление в пищу жиров в виде эмульсии способствует увеличению скорости всасывания жира и повышению его усвояемости. Поэтому использование в майонезах добавок на основе растительного сырья приводит к корректировке их компонентного состава в соответствии с требованиями концепции сбалансированного питания [2].

Практический интерес в этом отношении представляет пюре из листьев и стебля черемши (*Allium ursinum*) в гомогенизированном или измельченном виде.

Пюре из черемши может выступать как пищевая добавка функционального назначения (содержит пищевые волокна - клетчатку, гемицеллюлозу) и как загуститель, стабилизатор (содержит большое количество пектиновых веществ).

Использование в рецептуре майонезов пюре из листьев и стебля черемши в качестве загустителя растительного происхождения, кроме повышения пищевой ценности, придает необходимую консистенцию эмульсии.

Объект исследования - черемша (*Allium ursinum*), произрастающая в Манском районе Красноярского края. Исследование химического состава черемши проводили по методикам, принятым в биохимии растений [3]. Полученные результаты показали, что в черемше присутствуют биологически активные вещества – витамины: С (292,46 мг%), Р (0,84 мг%), группы В (0,45 мг%), Е (1,76 мг%), каротиноиды (3,75 мг%). Содержание клетчатки составляет 5,82 % от а.с.м.

В качестве основы для проведения исследований использовали классический средне-жирный майонез «Классический». Свежую черемшу вводили в майонез в гомогенизированном состоянии.

Наилучшие органолептические показатели установлены у майонеза, в который измельченная черемша была добавлена в соотношении 1:10.

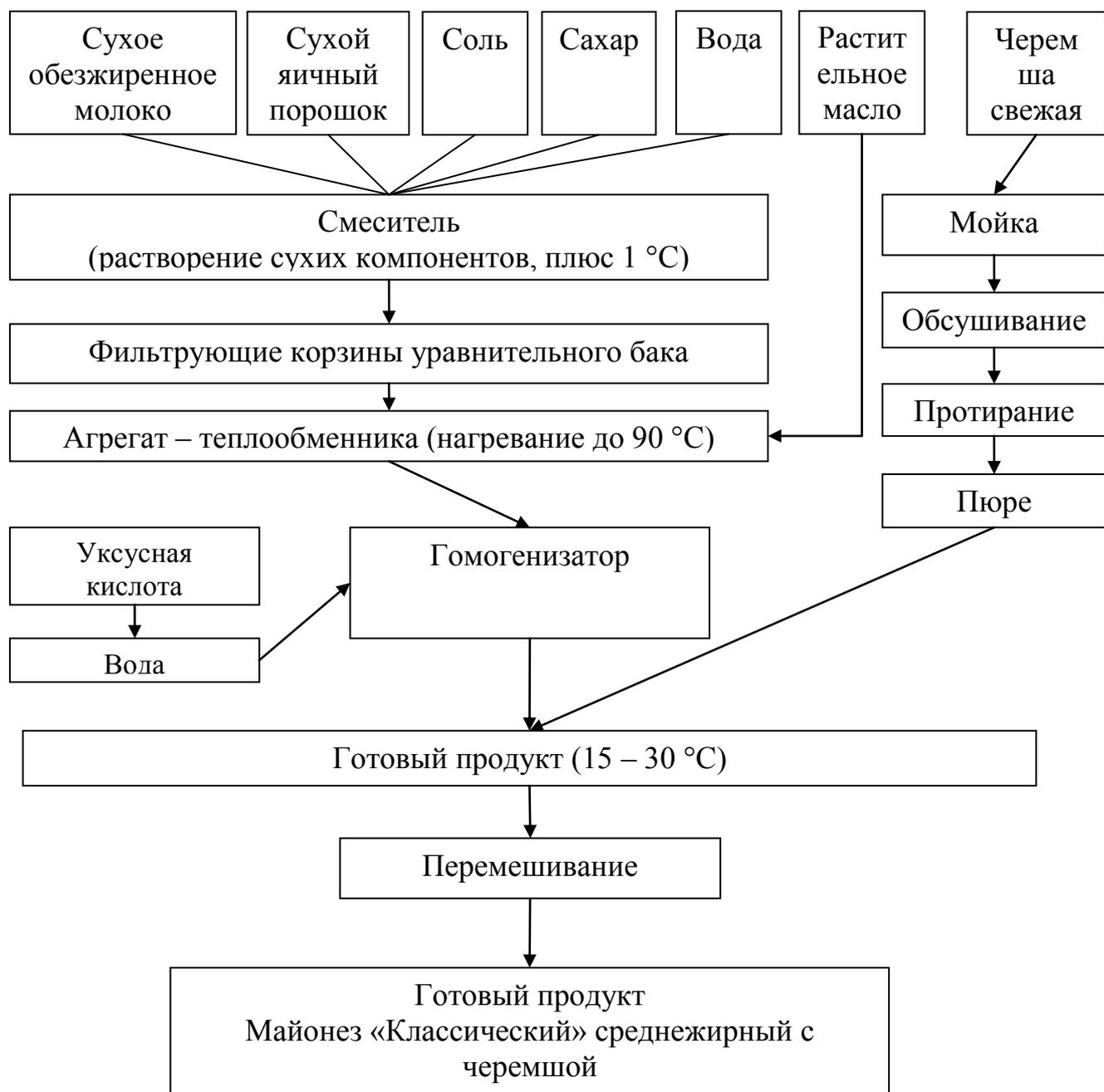
Разработанная рецептура позволяет получить продукт с высокими органолептическими и структурно-механическими свойствами. Вносимая добавка из черемши придает майонезу необходимую консистенцию, приятный вкус и внешний вид высококачественного продукта.

Принципиальная схема получения майонеза с добавлением черемши были определены физико-химические показатели майонеза. В качестве контрольного образца был взят майонез столовый среднекалорийный «Классический». По физико-химическим показателям майонез с добавлением черемши соответствовал ГОСТ 30004.193 «Майонезы. Общие технические условия» [4].

Таким образом, добавление черемши (*Allium ursinum*), обеспечило получение пищевой композиции с высокими органолептическими показателями и повышенным содержанием биологически активных веществ.

Использование в рецептуре майонеза измельченной черемши в качестве загустителя позволяет обогатить майонез минеральными веществами, пищевыми волокнами. Поэтому разработанную рецептуру можно рекомендовать не только для использования в массовом, но и лечебно-профилактическом, диетическом и детском питании.

Принципиальная схема получения майонеза с добавлением черемши обыкновенной приведена на рисунке.



Органолептическая оценка майонеза с добавлением черемши обыкновенной была проведена дегустационной комиссией в составе пяти человек. Для дегустации были представлены образцы майонеза с добавлением гомогенизированной черемши в соотношениях 0,5:10, 1:10, 2:10.

При составлении рецептуры были учтены все требования, предъявляемые к майонезам. Наиболее высокую дегустационную оценку получил майонез с добавлением черемши в соотношении 1:10. Органолептические показатели полученного майонеза с добавлением гомогенизированной черемши в соотношении 1:10 приведены в таблице.

Таблица – Органолептические показатели качества майонеза

Наименование показателей	Характеристика майонеза с добавлением черемши
Внешний вид, консистенция	Неоднородный сметанообразный с единичными пузырьками воздуха, присутствуют частицы гомогенизированной черемши
Вкус	Острый, с присутствием горечи, свойственной черемше и легким привкусом растительного сырья
Запах	Характерный для майонеза, сливочный со средневыраженным запахом черемши
Цвет	Белый с добавлением кусочков продукта зеленого цвета, неоднородный по всей массе

Органолептическую оценку представленных образцов майонезов проводили в течение предусмотренного времени. Было установлено, что в течение этого периода майонезы не изменяли своих органолептических характеристик.

Таким образом, проведенный анализ современного продовольственного рынка майонезной продукции выявил необходимость внедрения новых видов продукции, приготовленных с использованием дикоросов Сибири. Разработана рецептура среднекалорийного майонеза с применением свежей гомогенизированной черемши. Определено количество черемши, обеспечивающее наилучшие органолептические характеристики майонеза. Приведена принципиальная схема получения майонеза с черемшой. Изучено влияние количества черемши на органолептические и физико-химические свойства майонеза

Проведена дегустационная оценка майонезов, определены органолептические и физико-химические показатели готового продукта. Полученные результаты соответствуют ГОСТ 30004.193 «Майонезы. Общие технические условия»

Литература

- 1.Бакланов, К.В. Характеристика майонезов, представленных на московском рынке. – М.: Масложировая промышленность, 2008.- №2.
- 2.Жебко, А.В. Майонезы и майонезные соусы «Таежные» - эмульсионные жировые продукты функционального назначения // Масложировая промышленность.-2012.-№2.

3. Тихомирова, Г.В., Исаева, Е.В., Миронов, П.В., Рязанова, Т.В. Химия и технология биологически активных веществ – Красноярск: СибГТУ, – 2001. - 64с.

4. ГОСТ 30004.193 «Майонезы. Общие технические условия»