



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

МАЙОНЕЗНІ СОУСИ, ЗБАГАЧЕНІ БІОКОРЕКТОРАМИ Ткаченко Н.А., Маковська Т.В.

Призначення та сфера застосування: майонезні соуси зі збалансованим складом фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів з підвищеними оздоровчими властивостями призначені для безпосереднього вживання та використання в кулінарії для приготування холодних страв. Цільовими промисловими споживачами технологій майонезних соусів, збагачених біокоректорами, є підприємства з виробництва продукції олійно-жирової продукції – ТОВ «Одеський олійно-жировий комбінат», ТОВ «МОЛІС», ПАТ «Львівський жировий комбінат» тощо.



Важливі показники, які характеризують рівень отриманого наукового результату:

Майонезні соуси, збагачені біокоректорами у порівнянні з традиційними майонезними соусами мають підвищену харчову (за рахунок використання в рецептурі соняшникової та соєвої олій рафінованих дезодорованих у продуктах складає співвідношення ПНЖК ω -6/ ω -3 складає 10:1) та біологічну цінність (концентрат сироваткових білків, отриманий ультрафільтрацією містить усі незамінні амінокислоти), концентрат топінамбура "НОТЕО" збагачує соус харчовими волокнами та пребіотиком - інуліном, а внесення активізованих у сирній сироватці біфідобактерій надає продукту пробіотичні властивості.

Стан захисту інтелектуальної власності:

1. «Спосіб виробництва низькокалорійного майонезу», патент на винахід № 115812, 26.12.2017, Бюл. № 24;
2. «Спосіб виробництва низькокалорійного майонезу», патент № 109015, 10.08.2016, Бюл. № 15.
3. «Композиція інгредієнтів для приготування низькокалорійного майонезу», патент №109016, 10.08.2016, Бюл. № 15.
4. «Композиція інгредієнтів для приготування майонезного соусу», № 117313, 26.06.2017, Бюл. № 12.
5. «Композиція інгредієнтів для приготування майонезного соусу, збалансованого за жирнокислотним складом», № 117314, 26.06.2017, Бюл. № 12.

Затребуваність ринку: запланована галузь використання: олійно-жирова. Створення продуктів, збагачених біокоректорами дозволяє розширити асортимент емульсійних соусів з підвищеними оздоровчими властивостями. Аналогів розробленого продукту на ринку України немає.

Стан розробки: технологія готова до промислового впровадження після затвердження НД.