

*Лой Ю. В.*

## **СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И КОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА МАЙОНЕЗОВ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ИМПОРТНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

*Научный руководитель канд. мед. наук, проф. Романовский И. В.*

*Кафедра биоорганической химии*

*Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск*

**Актуальность.** Майонезы - мелкодисперсные эмульсии типа «масло в воде», приготовленные из рафинированных дезодорированных растительных масел с добавлением эмульгаторов, стабилизаторов, вкусовых добавок и пряностей. Они применяются в качестве приправы для улучшения вкуса и усвояемости продуктов, а также в качестве добавки при изготовлении пищевых продуктов.

**Цель:** Провести экспертизу состава, а также дегустацию и сравнительную характеристику органолептических показателей низкокалорийных майонезов белорусских и иностранных производителей.

**Задачи:**

1 Изучить органолептические свойства и привлекательность во время дегустации определенных марок майонезов отечественного и импортного производства.

2 Сравнить компонентный состав майонезов различных марок по соотношению в них натуральных и других компонентов.

3 Сравнить устойчивость различных марок майонезов при нагревании и в процессе хранения.

**Материалы и методы.** Для дегустации и сравнительного анализа были выбраны десять образцов майонезов торговых марок: «Calve», «Махеевъ», «Чумак», «Моя домашняя кухня», «Dalenkor», «ABC», «Комако», «Провансаль», «Золотая капля», «Нежный», «Раніца». Майонезы белорусских производителей были представлены городами: Гродно, Борисов, Минск, Барановичи, Гомель. Термическую устойчивость оценивали по разложению при нагревании до 70°C и при хранении в холодильнике.

**Результаты и их обсуждение.** Наибольшее количество баллов при дегустации набрали импортные майонезы: Махеевъ «салатный» -34, Calve -28; наименьшее: «Провансаль» -18. Больше всего натуральных компонентов содержалось в «Calve» и «Аппетитном». Лучшими белорусскими майонезами оказались: «Идеал» (г. Барановичи), «Оливковый легкий» (г. Борисов),

«Пальчики оближешь» (г. Минск).