

# МАЙОНЕЗ



# ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

В Средиземном море лежит остров Менорка. Его столица — старинный город Маон (или Майон). В XVIII веке за этот благодатный край велись непрерывные войны между европейскими правителями. В разгар тех сражений и началась история соуса майонез.

В 1757 году, город Маон захватили французы под предводительством герцога де Ришелье. Вскоре город осадили англичане. Подобно своему предку, Ришелье собирался удерживать позиции даже под страхом голодной смерти до победного конца. А с продуктами в осажденном городе было напряженно — оставались только оливковое масло и яйца. Неудивительно, что вскоре всех уже мучило от яичницы и омлета, но нужно отдать должное повару, который решил поэкспериментировать с желтками, сахаром, солью, горчицей, в которые затем добавил масло и лимонный сок. Его удачный эксперимент был принят с восторгом. Так появился замечательный соус, названный по имени осажденного города — «маонским соусом» или «майонезом».





# ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА

Но есть и еще одна гипотеза. Она говорит, что майонез появился вовсе не в Маоне, у него еще более глубокие корни! Представьте себе, — говорят нам знатоки кулинарии, — разве человек в здравом уме просто так возьмет оливковое масло и яйца, и станет их смешивать, даже не представляя, какой неожиданный результат у него получится в итоге? Нет, кто бы ни был поваром в городе Маоне, он наверняка опирался на чей-то опыт и знал, что делает.

Действительно, у майонеза был прямой предок — острый испанский соус «али-оли», в переводе с испанского — «чеснок-и-масло». Это крутая смесь чеснока, яиц и оливкового масла. Жители Южной Европы прекрасно знали и любили «али-оли» с незапамятных времен. Но это совсем не майонез!

Впрочем, приверженцы этой гипотезы все равно желают быть уверены, что французские дворяне в XVIII веке просто обнародовали старинный рецепт и дали ему французское имя. И затем слава о нем распространилась по Франции, где один из его вариантов называли «Прованский соус из Маона» — майонез «Провансаль» (соус провансаль).





# • МАЙОНЕЗ

– ТОНКОДИСПЕРСНЫЙ ОДНОРОДНЫЙ ЭМУЛЬСИОННЫЙ ПРОДУКТ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА, УКАЗАННОЙ В МАРКИРОВКЕ, ИЗГОТАВЛИВАЕМЫЙ ИЗ РАФИНИРОВАННЫХ ДЕЗОДОРИРОВАННЫХ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ, ВОДЫ, ЯИЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ ИЛИ БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ МОЛОКА, ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И ДРУГИХ ИНГРЕДИЕНТОВ



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от массовой доли жира майонезы делятся на классы:

- **высококалорийные** (массовая доля жира от 55 %; воды менее 35 %)
- **среднекалорийные** (массовая доля жира 40—55 %; воды 35-50 %)
- **низкокалорийные** (массовая доля жира до 40 %; воды более 50 %)





# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

---

## Высококалорийные майонезы

Традиционными видами майонеза являются:

- **Провансаль** и **Молочный** с массовой долей жира не менее 67%, которые относятся к группе высококалорийного столового майонеза. В группу **высококалорийного** входят также **майонезы с пряностями**, которые сохраняют вкусовые достоинства и консистенцию **Провансаля**, но обогащены вкусом и запахом пряностей.

Это майонезы:

- укропный **Весна**,
- с перцем и тмином **Дружба** (содержит около 10% пюре из красного перца и экстракты петрушки, укропа, сельдерея и лаврового листа),
- **Ароматный** (с экстрактами петрушки, укропа, сельдерея),
- **Восточный** (с композицией из красного, черного, душистого перца, корицы и гвоздики).





# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

---

## Среднекалорийные майонезы

К группе среднекалорийного майонеза относится столовый майонез **Любительский** с массовой долей жира не менее 47% и пониженным содержанием горчичного порошка (0,25%), отличающийся мягким вкусом, сметанообразной консистенцией.

## Низкокалорийные майонезы

Низкокалорийные майонезы — **Салатный, Горчичный, Московский** с массовой долей жира не менее 37%, обладающие выраженным вкусом горчицы, уксуса, красного перца. В майонез Московский в качестве желирующей добавки вводят кукурузный фосфатный крахмал марки Б и экстракт красного горького перца.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от назначения майонезы подразделяют на две группы:

- **закусочные**
- **для детского и диетического питания**

К **закусочным** относится майонез столовый, с пряностями, острый с вкусовыми и желирующими добавками.

**Для детского и диетического питания** предназначены майонез с вкусовыми и желирующими добавками, сладкий, майонезный крем, диетический.



# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

В зависимости от консистенции майонезные продукты делят на:

- сметанообразные
- пастообразные
- кремообразные
- жидкие.





# КЛАССИФИКАЦИЯ И ХАРАКТЕРИСТИКА АССОРТИМЕНТА

За рубежом принята следующая условная классификация эмульсионных продуктов:

- типа майонез — с массовой долей жира более 75%, содержанием яичного белка в качестве эмульгатора, без загустителей;
- эмульгированные соусы — с массовой долей жира менее 75%, с загустителями.



# ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА

---

- **Майонез** – это продукт высокой пищевой ценности — он содержит липиды, белки, аминокислоты, витамины, минеральные вещества, но также и холестерин — 2%. А больным ожирением, атеросклерозом, гипертонией приходится контролировать содержание холестерина в пище.
- В то же время существуют майонезы, где яичный порошок полностью или частично заменен другими веществами, не содержащими холестерина, например пектинами (полисахариды, содержащиеся в растениях, водорослях и плодах). Они придают продукту необходимую вязкую структуру и даже способствуют выводу из организма вредных веществ.





# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

---

## СЫРЬЕ

- рафинированное (очищенное) и дезодорированное (без запаха) подсолнечное масло, в небольших количествах соевое и хлопковое;
- сухое обезжиренное молоко, яичный и горчичный порошки;
- кислота уксусная;
- уксус спиртовой пищевой натуральный;
- уксус яблочный натуральный;
- винный уксус или уксусные настои на травах и кореньях;
- соль, сахар, пищевые экстракты, пряности;
- пищевые добавки, придающие майонезам различный вкус и аромат



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## ТЕХНОЛОГИЯ

При производстве пищевых эмульсий типа майонеза используют два способа приготовления:

- **Холодный**
- **Горячий (иногда его называют полугорячим, что с точки зрения технологии является более правильным)**

Существует также разновидность полугорячей обработки — так называемый метод **кули**.



# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## ТЕХНОЛОГИЯ

- При **холодном способе** все компоненты смешиваются при комнатной температуре. В основном такой метод используется для производства высококалорийных майонезов (с содержанием жира 70-80%).
- При производстве **холодным способом** средне- и низкокалорийных майонезов необходимо строго выдерживать достаточно низкую кислотность продукта, соблюдать дозировку сахара и соли для получения оптимального содержания сухих веществ и дополнительно добавлять консервант для увеличения сроков хранения производимой продукции.
- К недостаткам данного способа относятся высокая кислотность продукта, присутствие в продукте консерванта и необходимость использования только водорастворимых гидроколлоидов и модифицированных крахмалов.





# ФАКТОРЫ, ФОРМИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## ТЕХНОЛОГИЯ

- При **полугорячем способе** производства основные ингредиенты добавляются в воду, нагретую до 95 °С; при этом происходит их пастеризация. Затем пастеризованная масса охлаждается до температуры не выше 65 °С, и только после этого в нее добавляются эмульгатор и масло. Этот способ производства позволяет исключить недостатки, присущие холодному способу.
- Однако в случае использования нативных (а иногда и модифицированных) крахмалов загущение смеси происходит слишком рано и при прохождении через гомогенизатор гель разрушается, продукт получается жидким и нестойким в хранении.
- Чтобы предотвратить это явление используют метод **"кули"**, при котором тепловой обработке подвергается только раствор загустителя — крахмала в небольшом количестве воды. Готовый загуститель охлаждают и смешивают с остальными ингредиентами.





# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

---

## УПАКОВКА

### Упаковывают майонез:

- в стеклянные банки массой 100-250 г,
- в тубы из алюминия или из полимерных материалов массой 50-250 г,
- в стаканы и банки из полимерных материалов массой 250-500 г,
- в пластиковые ведра массой 750-6000 г;
- в пластиковые бутылки массой 900 г,
- в пакеты из полимерных материалов массой 100,150 и 200 г.

По согласованию с потребителем для предприятий общественного питания, розничной торговли и промышленной переработки допускается фасовать майонезы **в стеклянные банки массой до 10 кг.**





# ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО

## ХРАНЕНИЕ

**Хранится майонез как у изготовителя, так и у потребителя:**

- в охлаждаемых помещениях или холодильниках
- **при температуре 0-18 °С**
- **при относительной влажности воздуха не более 75%.**

Гарантийный срок хранения майонеза конкретного ассортиментного наименования приводится в соответствии с техническим описанием, но для любого вида не превышает:

- **30 дней при температуре хранения 0-10 °С,**
- **20 дней при температуре 10-14 °С**
- **7 дней при температуре хранения 14-18 °С.**