

**МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО И СРЕДНЕГО СПЕЦИАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН
ТАШКЕНТСКИЙ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»
КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

РЕФЕРАТ

Тема: МАЙОНЕЗ

Выполнил:

Зарипова Н.

Проверил:

Акрамова Р.

Ташкент 2012

ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Понятие майонеза**
- 2. Идентификация майонеза.**
- 3. Литература**

Понятие майонеза.

Россияне — самые майонезолюбивые люди в Европе, Каждый из нас за год съедает его более двух килограммов. Так что французское изобретение стало сейчас воистину национальным русским продуктом. Изобретение, по определению, гениальное, потому что состав истинного майонеза предельно прост. Это всего лишь смесь растительного масла, воды, яичного и молочного порошков, горчицы, Уксуса, соли и сахара.

Но то, что просто и легко сделать, легко и просто можно подделать. Этим и пользуются фальсификаторы не менее 20% всего продающегося у нас майонеза делаете подпольно.

Поэтому возникают проблемы с проведением всесторонней экспертизы подлинности всех видов майонеза, реализуемого на продовольственных рынках России.

При проведении экспертизы подлинности майонеза могут достигаться следующие **цели исследования**:

- идентификация вида майонеза;
- способы фальсификации и методы их выявления.

При проведении экспертизы подлинности с целью **идентификации вида майонеза** эксперт должен овладеть современными методами исследования данной группы товаров и определить для себя круг решаемых им при этом задач исходя из своего уровня знаний в этой области. Это задачи, которые могут возникнуть у профессионального эксперта для достижения данной цели.

Идентификация майонеза.

Майонез представляет собой продукт, получаемый из дешевых растительных масел и формируемый затем в виде сметанообразной мелкодисперсной эмульсии типа "масло в воде" из рафинированных

дезодорированных растительных масел, воды, молока, соли, сахара, пищевой кислоты, эмульгаторов, антиокислителей, консервантов, пищевых красителей и других компонентов.

Все майонезы делятся на следующие виды: высокожирные, среднежирные и низкожирные. По действующему стандарту на майонез впервые в России вводится фальсифицированная информация для потребителя типов: высококалорийные, среднекалорийные, низкокалорийные. Калорийность майонеза может формироваться как за счет жиров, так и за счет углеводов или белков. Поэтому классификация майонезов по калорийности ведет только к заблуждению потребителя об истинном составе продукта.

ЛИТЕРАТУРА

1. Тютюнников Б.Н. Науменко П.Б., Товбин И.М. и др. “Технология переработки жиров” М. Пишпром 1970. Стр 650.
2. Арутюнян Н.С., Аршиева Е.А., Янова Л.И. и др. “Технология переработки жиров” М. Агропромиздат 1985 стр 367
3. Руководство по технологии получения и преработки растительны масел и жиров Л.В. НИИЖ Т. II, 1973 с. 350., Т. III кн1. 1985, кн 2 1977, с. 351 Т. IV 1975, с.544 Т. V, 1983