

Invenția se referă la industria alimentară, în special la condimente pentru salate, și anume la maioneze și poate fi utilizată la prepararea lor.

Este cunoscută maioneza ce conține ulei, praf de ouă, lapte de vaci în praf degresat, zahăr tos, sare, muștar praf, bicarbonat de sodiu, adaosuri și umpluturi gustative, acid acetic de 80% și apă [1].

Maioneza cunoscută are un gust simplu și o valoare biologică redusă.

Problema pe care o rezolvă invenția solicitată este ameliorarea calităților gustative și ridicarea valorii biologice a produsului final.

Problema se soluționează prin aceea că maioneza ce conține ulei vegetal, lapte praf, zahăr, sare, praf de ouă, muștar praf, bicarbonat de sodiu, acid acetic de 80% și apă, conține suplimentar legume uscate în următorul raport al componentelor, % mas.:

ulei vegetal	64,0...65,0
lapte praf	1,5...1,6
praf de ouă	4,9...5,0
muștar praf	0,7...0,8
zahăr	1,4...1,5
sare	1,1...1,2
bicarbonat de sodiu	0,04...0,06
acid acetic de 80%	0,6...0,7
legume uscate	1,5...2,5
apă	restul.

În calitate de legume uscate maioneza conține usturoi praf și/sau ardei gras roșu sau verde mărunțit (paprică), și/sau tomate, și/sau morcov, și/sau sfeclă.

Maioneza poate conține suplimentar până la 0,15% de piper negru și până la 0,15% de ardei iute roșu.

Rezultatul invenției constă în extinderea sortimentului de maioneze cu valoare biologică ridicată și gust original.

Folosirea în receptura maionezelor a legumelor uscate în limitele revendicate face posibil de a extinde sortimentul de maioneze, de a obține un produs cu gust și aromă originală și cu o culoare specifică datorită adăugării prafurilor de legume, precum și de a îmbogăți produsul final cu substanțe nutritive care se conțin în ele.

Maionezele obținute conform recepturii solicitate se caracterizează prin consistență stabilă care se păstrează în toată perioada termenului de valabilitate.

Pentru obținerea maionezei se folosesc următoarele materii prime și materiale: zahăr GOST 21, sare de bucătărie, acid acetic de 80%, ulei vegetal, praf de ouă, lapte praf, muștar praf, usturoi praf, legume uscate conform documentației normative în vigoare.

Maioneza se obține în modul următor.

Se pregătește pastă de maioneză din praf de ouă, lapte praf, zahăr, muștar praf și apă. În pasta pregătită, amestecând permanent, se adaugă ulei vegetal, și la sfârșit se adaugă soluție acetică sărată și legumele uscate mărunțite. Pentru obținerea unei emulsii fin dispersate masa este supusă omogenizării.

Invenția se ilustrează prin următoarele exemple concrete de realizare, % mas.:

Exemplul 1

Ulei vegetal	64,0
lapte praf	1,5
praf de ouă	4,9
muștar praf	0,7
zahăr	1,4
sare	1,1
bicarbonat de sodiu	0,04
acid acetic de 80%	0,6
ardei gras roșu uscat	1,5
piper negru	0,15
usturoi praf	0,15
apă	restul, până la 100%.

Exemplul 2

Ulei vegetal	65,0
lapte praf	1,6
praf de ouă	5,0
muștar praf	0,8
zahăr	1,5
sare	1,2
bicarbonat de sodiu	0,06
acid acetic de 80%	0,7
ardei gras roșu	2,5

usturoi praf	0,15
ardei iute roșu	0,15
apă	restul, până la 100%.

Exemplul 3

Ulei vegetal	64,5
lapte praf	1,55
praf de ouă	4,9
muștar praf	0,75
zahăr	1,4
sare	1,1
bicarbonat de sodiu	0,05
acid acetic de 80%	0,65
sfeclă uscată	0,5
usturoi praf	0,20
apă	restul, până la 100%.

Morcovul sau tomatele uscate se adaugă în maioneză în cantități similare cantității de sfeclă din exemplul 3. Maionezele se caracterizează prin aspect apetisant, își păstrează consistența stabilă în timpul întregii perioade a termenului de valabilitate.