

## **СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАЙОНЕЗА «ПРОВАНСАЛЬ»**

**Блинникова О. М.,**

зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения,  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,  
г. Мичуринск, РФ  
o.blinnikova@yandex.ru

**Кравцова М. Н.**

магистр 3 курса  
Плодоовощного института им. И.В. Мичурина  
ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ,  
г. Мичуринск, РФ

Аннотация: Потребительский рынок имеет достаточно большой ассортимент майонеза различных торговых марок, таких как «Махеев», «Слобода», «Московский провансаль», «Моя семья», «mr. Rico», «Calve», «Маргарита» и многие другие. Для анализа были отобраны пять образцов майонеза «Провансаль» с жирностью 67 % различных производителей. В статье представлены результаты потребительских свойств майонеза по органолептическим и физико-химическим показателям.

Ключевые слова: майонез, потребительские свойства, качество, дегустационная оценка, физико-химические показатели.

Майонез – это вкусный жировой соус, в состав которого входит от 45 до 60 % растительного масла.

Как и любой другой продукт майонез имеет свою историю. В 1757 г. порт Маон на острове Менорка был осажден англичанами. У французов из пищевых продуктов остались одни яйца и растительное масло. Герцогу Ришелье, командовавшему французскими войсками, очень надоели ежедневные омлеты. Поэтому он приказал своему повару приготовить из яиц и масла что-нибудь новое. Соус пришелся герцогу по вкусу, и по имени города Маон был назван «майонезом». Имя повара, к сожалению, так и осталось неизвестным [2].

Близкими изделиями к майонезу являются дрессинги и салатные соусы. Они содержат меньше жира, чем майонез, в качестве загустителей используется крахмал кукурузный, пшеничный, рожкового дерева натуральные или модифицированные. Майонезообразные соусы оригинальны по вкусу и аромату.

Майонез является жировым соусом, приготовленным на основе растительных масел. Используют как острую приправу к мясным, рыбным и овощным блюдам, для приготовления бутербродов, некоторые – к сладким мучным и крупяным блюдам. Пищевая ценность майонеза определяется высоким содержанием растительного жира, эмульгированного с другими компонентами, что обеспечивает их совместную высокую усвояемость.

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 делается подпольно [3, 4], поэтому экспертиза качества

майонеза, реализуемого на потребительском рынке, в настоящее время является актуальной.

Для сравнительного анализа были отобраны пять образцов майонеза «Провансаль» с жирностью 67 % различных производителей, реализуемых на потребительском рынке, следующих торговых марок: Московский провансаль, Слобода, Mr. RICCO, Золотая корона, Ряба.

Органолептическую оценку качества проводили дегустационной комиссией из пяти человек. На основании выставленных дегустаторами оценок вычисляли среднее значение каждого показателя. Результаты полученных значений представлены в таблице 1.

Таблица 1

Результаты органолептической оценки качества майонеза

№ п/п	Наименование майонеза	Наименование показателей качества					Уровень качества, баллы
		Внешнее оформление (К = 2)	Внешний вид и консистенция (К = 4)	Вкус (К = 6)	Цвет (К = 3)	Запах (К = 5)	
1	«Московский провансаль»	5,0 ± 0,0 (10,0)	4,4 ± 0,48 (17,6)	5,0 ± 0,0 (30,0)	4,8 ± 0,32 (14,4)	4,6 ± 0,48 (23)	95,0
2	«Слобода»	4,6 ± 0,48 (9,2)	4,6 ± 0,48 (18,4)	3,8 ± 0,32 (22,8)	5,0 ± 0,0 (15,0)	4,2 ± 0,32 (21)	86,4
3	«Mr. RICCO»	5,0 ± 0,0 (10,0)	4,4 ± 0,48 (17,6)	5,0 ± 0,0 (30,0)	4,8 ± 0,32 (14,4)	4,0 ± 0,0 (20,0)	92,0
4	«Золотая корона»	4,0 ± 0,0 (8,0)	4,2 ± 0,32 (16,8)	4,8 ± 0,32 (28,8)	4,6 ± 0,48 (13,8)	4,8 ± 0,32 (24,0)	91,4
5	«Ряба»	5,0 ± 0,0 (10,0)	4,4 ± 0,32 (17,6)	4,2 ± 0,32 (25,2)	5,0 ± 0,0 (15,0)	4,0 ± 0,0 (20,0)	87,8

Исследования внешнего вида упаковки и маркировки показали, что все исследуемые образцы соответствуют требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Образец № 1 (Московский провансаль). Упаковка красочная, функциональная, легко открывается. Консистенция однородная. Цвет почти белый, соответствует наименованию, запах приятный, хорошо выраженный. Вкус приятный, гармоничный.

Образец № 2 (Слобода). Упаковка менее красочная, укупорка герметичная. Консистенция – однородная по всей массе. Цвет натуральный, светло-желтый, достаточно насыщенный. Вкус менее приятный, гармоничный. Запах – хорошо выраженный.

Образец № 3 (Mr. RICCO). Упаковка привлекательная, маркировка полная, но выполнена очень мелким шрифтом. Консистенция однородная. Цвет кремово-желтый. Вкус приятный, но недостаточно гармоничный. Запах хорошо выраженный.

Образец № 4 (Золотая Корона). Майонез упакован в стеклянную банку. Упаковка менее привлекательная, по сравнению с другими исследуемыми образцами. Консистенция однородная по всей массе. Цвет белый, вкус гармоничный, приятный, кисловатый. Запах приятный, ярко выраженный, свойственный майонезу.

Образец № 5 (Ряба). Внешнее оформление упаковки привлекательное, яркое, красочное, укупорка герметичная. По внешнему виду майонез представляет собой сметанообразный продукт, консистенция однородная. Цвет белый со слегка желтоватым оттенком. Вкус недостаточно гармоничный. Запах недостаточно выраженный.

По результатам органолептической оценки отличному качеству соответствует майонез «Московский провансаль» – 95,0 баллов, «Mr. RICCO» – 92,0 балла и «Золотая Корона» – 91,4 балла. Хорошему качеству майонез «Ряба» и «Слобода» набравшие соответственно 87,8 и 86,4 балла.

Результаты физико-химических показателей качества исследуемых образцов майонеза представлены в таблице 2.

Таблица 2

Результаты физико-химических показателей качества майонеза

Показатели качества	Образцы майонеза				
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4	№ 5
Массовая доля жира, %	67,70 ±0,17	67,44 ±0,27	67,10 ±0,27	67,0 ±0,33	67,23 ±0,15
– по стандарту	не менее 55 %				
– по маркировке	67 %				
Массовая доля влаги, %	23,55 ±0,15	23,70 ±0,14	23,86 ±0,07	24,00 ±0,08	23,75 ±0,05
– по стандарту	в соответствии с техническим описанием для майонеза конкретного наименования				
– по ТО	23–24 %				
Кислотность, % (в пер. на соот. к-ту)	0,61 ±0,004	0,58 ±0,009	0,73 ±0,017	0,74 ±0,011	0,56 ±0,013
– по стандарту	в соответствии с техническим описанием для майонеза конкретного наименования				
– по ТО	0,55–0,75 %				
Стойкость эмульсии, % неразр. эмульсии	98,60 ±0,27	98,30 ±0,20	99,30 ±0,20	98,67 ±0,22	99,03 ±0,18
– по стандарту	не менее 98 %				
Массовая доля соли, %	1,24 ±0,022	1,17 ±0,017	1,26 ±0,022	1,26 ±0,019	1,14 ±0,029
– по стандарту	в соответствии с техническим описанием для данного вида майонеза				
– по ТО	1,1–1,3 %				

Согласно требованиям ГОСТа, массовая доля жира в высококалорийных майонезах, к которым относится «Провансаль» должна составлять не менее 55 % [1]. На маркировке всех исследуемых образцов

указано, что содержание жира составляет 67 %. Результаты определения массовой доли жира в исследуемых образцах показывают, что по данному показателю они соответствуют требованиям ГОСТа и замаркированному значению. При этом в образце № 4 «Золотая корона» массовая доля жира составила 67,0 %, а самое высокое значение составило 67,7 % – у образца № 1 «Московский провансаль».

В соответствии с требованиями ГОСТа массовая доля влаги должна соответствовать техническому описанию для майонезов конкретного наименования. Для майонезов «Провансаль» массовая доля влаги должна находиться в пределах 23–24 %. Анализ полученных данных показывает, что по данному показателю все исследуемые образцы соответствуют предъявляемым требованиям. Содержание влаги у всех образцов находится примерно на одном уровне и составляет от 23,55 % – у майонеза «Московский провансаль» до 24,00 % – у майонеза «Золотая корона».

Определение кислотности в майонезе проводится в пересчете на соответствующую кислоту. В составе образцов под номерами 1, 3, 4 и 5, согласно маркировке, содержится уксусная кислота, и только во втором образце лимонная кислота и лимонный сок. Кислотность майонеза «Провансаль» в соответствии с рецептурой должна находиться на уровне 0,55–0,75 %. Результаты испытаний исследуемых образцов по кислотности показывают, что все они соответствуют предъявляемым требованиям. При этом самая низкая кислотность отмечена у майонеза торговой марки «Ряба» – 0,56 %, самая высокая у образца № 3 «Mr. RICCO» – 0,73 %, в пересчете на соответствующую кислоту.

Стойкость эмульсии должна составлять не менее 98 процентов неразрушенной эмульсии, при этом допустимые отклонения между двумя параллельными испытаниями не должны превышать 2 %. У исследуемых образцов стойкость эмульсии составляет 98,30–99,30 %, что соответствует требованиям ГОСТа.

В соответствии с техническим описанием содержание массовой доли соли в майонезе «Провансаль» должно составлять 1,1–1,3 %. При определении данного показателя выяснили, что массовая доля соли в исследуемых образцах составляет от 1,1367 % у торговой марки «Ряба» до 1,2633 % у торговых марок «Московский провансаль», «Mr. RICCO», «Золотая корона». При этом по данному показателю все исследуемые образцы соответствуют требованиям ГОСТа.

К справочным физико-химическим показателям майонеза относят также величину рН, которая должна находиться в пределах 4,0–4,7. Исследование анализируемых образцов по данному показателю показало, что все они соответствуют требованиям ГОСТа.

Таким образом, результаты исследования качества образцов майонеза «Провансаль» различных производителей и различных торговых марок по физико-химическим показателям показали, что все они соответствуют предъявляемым требованиям.

#### **Список использованных источников**

1. ГОСТ 31761–2012. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия. М.: Стандартиформ.
2. Донченко, Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с.
3. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИД «Форум» – ИНФРА-М, 2009 – 464 с.
4. Рахимова, Э.И. Методические подходы к оценке устойчивости майонеза к окислительной порче по результатам его физико-химических показателей / Э.И. Рахимова, А.С. Сироткин, А.А. Валиуллова // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2019. – № 2 (55). – С. 98–103.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

# COMPARATIVE QUALITY ASSESSMENT OF MAYONNAISE “PROVENSAL”

**Blinnikova O. M.,**

Head Department of Food Technology and Commodity,

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, RF

[o.blinnikova@yandex.ru](mailto:o.blinnikova@yandex.ru)

**Kravtsova M. N.**

Master of 3d grade

Fruit and Vegetable Institute. I.V. Michurin

Michurinsk State Agrarian University,

Michurinsk, RF

**Annotation:** The consumer market has a fairly large assortment of mayonnaise of various brands, such as “Maheev”, “Sloboda”, “Moscow Provensal”, “My Family”, “mr. Rico”, “Calve”, “Margarita” and many others. Five samples of Provencal mayonnaise with a fat content of 67 % from various manufacturers were selected for the analysis. The article presents the results of consumer properties of mayonnaise on organoleptic and physico-chemical parameters.

**Keywords:** mayonnaise, consumer properties, quality, tasting evaluation, physico-chemical parameters.