

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

Российская Академия сельскохозяйственных наук

Государственное научное учреждение

**ВСЕРОССИЙСКИЙ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ  
МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
(ГНУ ВНИМИ)**

113093, Москва, ул. Люсиновская, д.35

ИНН 7705009252 ОФК по ЦАО г.Москва

(КПП 770501001 ГНУ ВНИМИ л/сч 06190367820)

Отделение № 1 Московского ГТУ Банка России г.Москва

Р/сч 40503810500001009001

БИК 044583001

тел./факс (095) 236-31-64

**«ТАЛЕН – СЕРВИС Т»**

от 27.03.2003 года № 1-34/333

На № \_\_\_\_\_

ГНУ ВНИМИ проведена научно-исследовательская работа по возможности применения сухой молочной сыворотки при выработке соусов «Майонез» следующих наименований в зависимости от массовой доли жира:

- 67%-ной жирности;
- 57,5%-ной жирности;
- 47%-ной жирности;
- 37%-ной жирности.

По результатам проведенных исследований сухую молочную сыворотку можно рекомендовать для применения в технологическом процессе при выработке соусов «Майонез».

Рецептуры на соусы «Майонез» приведены в Приложении № 1.

Зам. директора ГНУ ВНИМИ



В.В. Калугин

Зав. лаб. ТХК Юрова Е.А. (095) 236-44-81

**РЕЦЕПТУРЫ**  
**на соусы «Майонез»**  
**(кг на тонну без учета потерь)**

Сырье	Массовая доля жира, %			
	37	47	57,5	67
1	2	3	4	5
Масло растительное рафинированное дезодорированное (м.д.ж. 99,8%)	350,0	460,0	550,0	654,0
Яичный порошок	60,0	50,0	80,0	50,0
Сухая молочная сыворотка (м.д.ж. 0,5%)	20,0	12,0	20,0	16,0
Сухое обезжиренное молоко (м.д.ж. 1,5%)	5,0	4,0	---	---
Горчичный порошок	12,0	от 2,5 до 7,5	от 5,0 до 7,5	7,5
Натрий двууглекислый	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль поваренная	от 15,0 до 20,0	11,0	11,0	от 10,0 до 13,0
Сахар-песок (просеянный)	30,0	15,0	15,0	15,0
Уксусная кислота (80%-ный раствор)	от 8,0 до 11,0	6,5	8,5	от 5,5 до 7,5
Альгинат натрия	от 0 до 7,0	от 0 до 5,0	---	---
Вода питьевая	от 499,5 до 484,5	от 438,5 до 428,5	от 310,0 до 307,5	от 241,5 до 236,5
Всего	1000	1000	1000	1000