

A.8.14. Maioneză cu valoarea biologică sporită

Autori: Capcanari Tatiana, Popovici Cristina, Paladi Daniela, Deseatnicova Olga, Covaliov Eugenia

tatiana.capcanari@toap.utm.md, +3732 2235441

Cercetarea este dedicată elaborării tehnologiei de obținere a emulsiilor alimentare de tip maioneză cu valoare biologică sporită din amestec de uleiuri vegetale de floarea-soarelui și semințe de struguri. Obiectivele cercetării prevăd elaborarea compoziției lipidice pentru

obținerea emulsiilor alimentare de tip maioneză cu raport echilibrat al acizilor grași polinesaturați ω -3 și ω -6; argumentarea condițiilor optime de obținere a extractelor naturale cu potențial antioxidant sporit. Au fost stabiliți parametri fizico-chimici, microstructura și proprietățile reologice în procesul păstrării, precum și indici organoleptici emulsiilor elaborate.

