

# Общая концепция производства майонеза

## Этапы процесса производства майонеза

### 1.) Подготовка сухих компонентов.

Сыпучие компоненты - сухое молоко, сахар, яичный порошок, соль - просеиваются и дозируются по весу в соответствии с рецептурой в мерные емкости.

### 2.) Запаривание горчицы

За 24 часа до начала производства майонеза необходимое количество горчичного порошка помещают в емкость из нержавеющей стали и заливают водой с температурой 80-100 градусов С в соотношении 1:2. Смесь хорошо промешивается до однородной консистенции с заглаживанием верхнего слоя. На ровную поверхность смеси осторожно наслаивается вода с температурой 100 °С высотой 4-6 см. Емкость плотно закрывается крышкой и оставляется в покое на сутки. Перед употреблением верхний слой воды осторожно снимается.

### 3.) Подготовка яичной эмульсии.

В пищевой емкости яичный порошок диспергируется в теплой воде с температурой 40-50 °С в соотношении 1:1. Затем к образовавшейся массе добавляется горячая вода с температурой 60-75 °С до получения соотношения яичного порошка и воды 1:5. Состав тщательно перемешивается до получения однородной массы.

### 4.) Приготовление грубой майонезной эмульсии.

Сухие компоненты вручную из заполненных в соответствии с рецептурой мерных емкостей высыплются в смеситель емкостного типа и заливаются предварительно подготовленной водой температурой не ниже 30-40°С. Смесь тщательно перемешивается и нагревается до температуры 80-85°С (стадия пастеризации) посредством подачи воды температурой 95-100°С в рубашку смесителя. Контроль температуры ведется по прибору. Время пастеризации 30 мин. На этапе размешивания пастеризуемого раствора добавляется вручную сахар-песок. По окончании пастеризации масса перемешивается и охлаждается до температуры 50-55°С. Затем вводится предусмотренное рецептурой готовое количество раствора яичного порошка и готовой горчицы. Температура смеси вновь доводится до 60-65°С и выдерживается при ней 25-30 мин., затем смесь вновь охлаждают до температуры 30°С.

### 5.) Приготовление тонкой майонезной эмульсии.

В полученную грубую майонезную эмульсию при дальнейшем перемешивании вводится растительное масло. После поступления всей дозы масла и получения однородной эмульсии, вводится уксусно-солевой раствор и смесь еще перемешивается 15-20 мин. Полученная смесь пропускается через диспергатор. Для улучшения качества и свойств продукта желательно пропустить майонезную эмульсию через гомогенизатор плужерного типа. Готовая смесь направляется в емкость для хранения.

### 6.) Фасовка.

Фасовка майонеза осуществляется в различную потребительскую тару (стеклобанка, полиэтиленовый пакет, пластиковую бутылку и т. д.)