

Винахід відноситься до олієжирової промисловості, а саме -виробництво майонезної продукції, та може бути використаний для розширення асортименту функціональних продуктів харчування.

Спосіб виробництва соусу крафтового "Майонез, збагачений селеном", що має у своєму складі олію соняшникову дезодоровану рафіновану, порошок яєчний, молоко сухе незбиране, цукор-пісок, соду харчову, гірчичний порошок, воду, сіль кухонну та кислоту оцтову 80 %, який **відрізняється** тим, що в якості біологічно активної добавки містить дієтичну селен-білкову добавку "Сивоселен Плюс", при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас. %:

олія соняшникова	62,0...72,0
дезодорована рафінована	
порошок яєчний	2,0...3,0
молоко сухе незбиране	2,5...3,0
цукор-пісок	1,5...2,0
сода харчова	0,03...0,05
гірчичний порошок	1,5...1,95
вода	16,0...21,0
сіль кухонна	1,0...1,5
кислота оцтова 80 %	1,0...1,55
добавка дієтична селен-білкова "Сивоселен Плюс»	1,0...2,0

Технічним результатом, що досягається при використанні запропонованого способу, є одержання майонезу з лікувально-профілактичними властивостями за рахунок введення дієтичної селен-білкової добавки (ДДСБ) "Сивоселен Плюс" (в добавці в якості маточного розчину використовується молочна сироватка, а тому сполуки селену є органічними та повністю засвоюваними) і підвищеною біологічною цінністю. Введення до раціону розробленого соусу крафтового "Майонез, збагачений

селеном" дозволить компенсувати дефіцит селену в організмі людини, зміцнити імунітет, створити передумови для формування природнього антиоксидантного опору організму несприятливим факторам навколишнього середовища, що в результаті сприятиме подовженню тривалості життя населення. Винахід дозволяє розширити асортимент даної продукції, а також отримати продукт функціонального призначення з принципово новими якостями.