

Спосіб отримання майонезу підвищеної харчової цінності, який передбачає приготування яєчної маси із яєчних жовтків, солі, цукру та гірчиці з поступовим її змішуванням з олією та оцтом, який відрізняється тим, що в якості сировини використовують сушені плоди обліпихи, соняшникову рафіновану олію, меланж, смакоароматичні речовини, на першому етапі отримують порошок з сушених плодів обліпихи шляхом подрібнення до розміру часток 40...60 мкм, жирову складову отримують настоюванням рафінованої соняшnikової олії на порошку з плодів сушеної обліпихи у співвідношенні 5...10 г/100 г олії протягом однієї години при регулярному перемішуванні та з подальшим віджиманням і фільтруванням, яєчну масу отримують шляхом перемішування меланжу, смакоароматичних речовин та води у кількості 2,5...5,5 % від маси сировини, підготовлені напівфабрикати з'єднують та проводять їх емульгування у блендері протягом 3...5 хв за швидкості 10000...11000 об/хв до утворення готового продукту однорідної напівгустої консистенції, при цьому рецептурні компоненти беруть у наступних співвідношеннях, мас%:

олія соняшnikова настояна	75,25...75,4
на порошку з сушених плодів обліпихи	
меланж	14,0...17,5
вода	2,5...5,5
цукор	1,9...2,05
оцет 3 %	2,4...2,5
сіль	0,45...0,55