



Ничто не стоит на месте и пищевые технологии в том числе. Если посмотреть на такой продукт как майонез, то он также претерпел немало изменений. Майонез "Провансаль" советских времен по своему составу был таким: масло растительное 65,4%, яичный порошок 5%, молоко сухое обезжиренное 1,6%, сахар 1,5%, соль 1,1-1,3%, сода 0,05%, горчичный порошок 0,75%, уксусная кислота 0,55-0,75% и вода 24%. Это одна из рецептур этого самого популярного майонеза. Как видим состав продукта максимально натуральный, никаких консервантов, ароматизаторов, загустителей и главное - обязательное наличие яиц, причем в немалых количествах.

[Тест: Эволюция майонеза>>>](#)