

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ ДЛЯ БАЛАНСУ ВАТА-ДОША

Неміріч О.В., доктор техн. наук, доц.,
Устименко І.М., канд. техн. наук,
Гавриш А.В., канд. техн. наук, доц.,
Гаврильченко П.М., асистент,
Дорошкевич Р.Ю., магістрант

Національний університет харчових технологій

На сьогоднішній день, на тлі споживання у великій кількості жирів тваринного походження, виникає задача орієнтувати споживачів на підвищення частки рослинних олій у складі кулінарної продукції [1].

Соуси емульсійного типу (СЕТ) посідають вагому частку в технології кулінарної продукції та є полікомпонентними харчовими системами, що здатні підвищувати харчову цінність страв.

За рекомендаціями Аюрведи виокремлюють основні положення, за якими можна отримати СЕТ для осіб з домінуючою Вата-дошею. Їжа для Вата-доші має бути переважно олієвмісною, нести солодкий, кислий, солоний смаки та зігріваючий ефект [2].

Зважаючи на вищевказане, актуальним є внесення до рецептурного складу СЕТ інгредієнтів, які сприятимуть балансуванню даної доші.

У дослідженнях як жирову фазу використовували олію гарбузову. У якості емульгуючих та смакових інгредієнтів використовували порошок зі шпинату холодного розпилювального сушіння, казеїнат натрію, подрібнений кмін, зневоднений естрагон, м'яту перцеву, лимонний сік, сіль харчову. Дослідні зразки СЕТ отримували на роторно-вихровому емульсорі. У зразках визначали титровану кислотність за ГОСТ 3624, розміри частинок порошку зі шпинату, жирових кульок та їх розподіл за визначеними розмірами у дослідних зразках – мікроскопуванням та визначенням агрегативної та сидемантаційної стійкостей.

Отримані зразки СЕТ характеризувались густою консистенцією, гармонійним зеленим кольором, кисло-солono-солодким смаком з ароматом меду, олії та прянощів. У СЕТ розмір жирових кульок не перевищував 2×10^{-6} м; полідисперсна система характеризується високими агрегативною та седиментаційною стійкостями, зумовленими взаємодією та емульгуючими властивостями біополімерів рослинної та тваринної сировини.

Розроблено технологію соусу емульсійного типу для осіб з домінуючою Вата-дошею, що відрізняється оригінальними органолептичними властивостями та відповідними фізико-хімічними показниками якості. Доцільність технології обґрунтована перспективністю впровадження в харчовий раціон продукції аюрведичного спрямування.

Література:

1. Радзівська І. Г., Громова О. М. Сумішеві олії для здорового харчування. Харчова промисловість. 2013. № 14. С. 30-33.
2. Vasant L. Ayurveda: The Science of Self-healing: a Practical Guide. Front Cover: Body, Mind & Spirit, Lotus Press, 1984, 175 p.