

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СОЛОДКИХ СОУСІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПЛОДІВ ШИПШИНИ

Аліна Наконечна
Світлана Ковальчук
Вячеслав Година

Національний університет харчових технологій

Розробка інноваційних соусів з використанням сировини, збагаченої біологічно активними речовинами, є актуальним завданням у виготовленні харчових продуктів. В сучасних умовах змінюються вимоги до асортименту, технологічних особливостей виробництва, споживчих властивостей соусів, які повинні зберігати стабільні показники під дією різних деструктивних чинників. Останнім часом усе більшого розповсюдження в ресторанному господарстві застосовується комбінування соусів солодких із гарячими та холодними стравами на основі м'яса, риби, птиці, дичини [1-3].

Метою дослідження є розроблення рецептури нових видів солодких соусів із додаванням нетрадиційної рослинної сировини. Об'єкт дослідження – технологія солодких соусів для закладів ресторанного господарства. Предметом дослідження модельні харчові системи, а саме: соус медово-гірчичний, соус лимонно-медовий, соус пікантно-медовий.

Шипшина (лат. *Rōsa*) — рід рослин сімейства Трояндові. Хімічний склад і накопичення корисних речовин у плодах і листі у різних видів шипшини значно відрізняються як за кількісними, так і за якісними показниками. Плоди багатьох видів шипшини містять велику кількість вітаміну С, що робить їх цінними для застосування у оздоровчому та профілактичному харчуванні.

Досліджено модельні композиції солодких соусів з підвищеним вмістом клітковини. Для обраної технології було розроблено 3 модельні композиції (зразок 1 – додаємо 35 %, зразок 2 – 30 %, зразок 3 – 25 % пюре шипшини). Для досліджень використовували плоди шипшини свіжої, які подрібнювали до пюреподібної консистенції.

Запропоновані медові соуси збагачені плодами шипшини, які мають підвищений вміст вітамінів: С, Р, РР, В1, В2, К, Е. Крім того, в плодах містяться цукри, органічні кислоти, пектини, каротиноїди, флавоноїди, дубильні речовини, ефірні масла, стероїди та їх похідні, антоціани. А також, макро та мікроелементи: калій, кальцій, магній, залізо, марганець, фосфор, натрій, молібден, мідь, цинк, кобальт, алюміній, селен, нікель, стронцій, свинець.

Розроблені рецептури модельних композицій наведено у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1.

Рецептурний склад солодких соусів збагачених рослинною сировиною

Найменування сировини	Варіанти рецептурних компонентів, %			
	Контрольний зразок	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Мед квітковий (ДСТУ 4497:2005)	45	10	15	20
Лимонний сік (ДСТУ 7159:2010)	30	30	30	30
Цедра лимона (ГОСТ 4429-82)	5	5	5	5
Оливкова олія (ДСТУ 5065:2008)	10	10	10	10
Гірчиця пастоподібна (ДСТУ 1052:2005)	10	10	10	10
Шипшина свіжа (ДСТУ ISO 23391:2019)	-	35	30	25
Всього	100	100	100	100

Для подальших досліджень було обрано зразок № 1, адже саме він містить оптимальну кількість клітковини. При внесенні 35 % пюре шипшини досліджуваний соус за органолептичними показниками має більш виражений смак, змінюється його структура він стає густіший, та підвищується харчова цінність у порівнянні із зразками 2, 3.

Результати теоретичного та експериментального дослідження технології солодких соусів з підвищеним вмістом клітковини свідчать про доцільність застосування плодів шипшини. Проаналізовано традиційну рецептуру солодких соусів. Проаналізовано хімічний склад досліджуваних соусів і доведено переваги у порівнянні із класичною рецептурою. Підтверджена можливість використання в якості функціональних інгредієнтів у соусах плодів шипшини.

Доведено доцільність модифікації традиційної рецептури солодких медових соусів за рахунок застосування рослинної сировини плодів шипшини.

Література

1. Антоненко А. Наукове обґрунтування і розроблення фруктових систем як основи для солодких соусів [Електронний ресурс] / А. Антоненко, М. Кравченко // Товари і ринки . - 2011. - № 2. - С. 76-83. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/j-pdf/tovary_2011_2_12.pdf.
2. Кравченко М. В. Плодово-ягідні системи як основа для соусів / М. Ф. Кравченко, А. В. Антоненко, В. С. Михайлик // Прогресивні техніка и технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. - Х. : ХДУХТ, 2012. - № 1. - С. 49–55.
3. Технологія продуктів функціонального значення: монографія / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко [та ін.] .- К. : КНТЕУ, 2012. - 1116 с.