

41. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НАТУРАЛЬНИХ АРОМАТИЗАТОРІВ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

О. М. Усатюк, К. А. Наumenко, Н. Е. Фролова

Національний університет харчових технологій

Перспективним напрямом розвитку технологій ресторанної продукції з покращеними ароматичними властивостями є розширення її асортименту з використанням ароматизаторів природного походження, які мають фізіологічну дію, обумовлену вмістом біологічно активних речовин вихідної сировини.

Як сировину для отримання натуральних ароматизаторів нами запропоновано продукти перероблення ефірних олій – фракції та індивідуальні ароматичні речовини, комбінування яких дозволяє розроблювати ароматизатори зі стабільними ароматичними, фізико-хімічними характеристиками та компонентним складом.

Отже, метою досліджень стало розроблення натуральних композиційних ароматизаторів з продуктів перероблення ефірних олій для ароматизації ресторанної продукції. Сировиною було обрано фракції ефірних олій кропу, кмину, коріандру, шавлії мускатної, м'яти перцевої та ароматичні речовини, виділені з них – α -терпінеол, α -пінен, лімонен, ліналоол, α -фелландрен, β -фелландрен, карвон.

Розроблення композиційних ароматизаторів передбачало проведення таких етапів: планування напрямку аромату, підбір фракцій та індивідуальних ароматичних речовин та складання рецептури. Встановлено, що оптимальна кількість складових композиційних ароматизаторів становить 3 – 4, оскільки зі збільшенням ароматичних складників спостерігається тенденція до «розшарування» аромату у процесі його зберігання та під час ароматизації продукції.

Розроблені композиційні ароматизатори оцінено за органолептичними показниками. Результати оцінювання представлено у таблиці.

Таблиця – Органолептичні показники композиційних ароматизаторів

Назва ароматизатору	Зовнішній вигляд	Аромат	Смак
«Зимова хвоя»	Рідина світло-жовтого кольору	Злагоджений трав'яний з хвойним тоном	Помірно гіркуватий
«Свіжий кріп»	Рідина світло-жовтого кольору	Аромат свіжої зелені кропу з лимонним тоном	Гіркуватий з пряним присмаком
«Азіатські прянощі»	Рідина світло-коричневого кольору	Аромат азіатських квітів з цитрусовими тонами	Гіркуватий з пряним присмаком
«Лимонна прохолода»	Рідина світло-коричневого кольору	Гармонійний аромат кропу з пряно-медовим тоном	Помірно гіркуватий

Розроблені натуральні ароматизатори, які є оригінальними варіаціями природних ароматів, рекомендуються для впровадження у закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту ароматизованої ресторанної продукції високої якості.

ЛІТЕРАТУРА

1. Смирнов Е. В. Композиционные ароматизаторы / Е. В. Смирнов // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. – 2006. – №2. – С. 42-46.
2. Усатюк Е. М. Натуральные ароматические вещества для пищевой промышленности / Е. М. Усатюк, К. А. Наumenко, Н. В. Чепель, Н. Э. Фролова, М. В. Карпутина // Сборник материалов X юбилейной научно-практической конференции с международным участием «Технологии и продукты здорового питания. Функциональные пищевые продукты». – М: МГУПТ, 2012. – С. 268-270.