

13. ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ З ОВОЧЕВИМИ ПОРОШКАМИ

О.В. Неміріч, М.О. Студзінська

Національний університет харчових технологій

Емульсійні соуси є поширеними в раціоні харчування населення і представлені полікомпонентними системами. Продукти з високим вмістом — є незамінним фактором харчування людей, так як саме ці продукти задовольняють потреби організму в жирах та жиророзчинних інгредієнтах.

За результатами моніторингу продуктів закладів ресторанного господарства встановлено, що понад 70 % складає кулінарна продукція з використанням соусів, які дозволяють урізноманітнити асортимент, доповнюють склад, підвищують біологічну цінність та завершують оформлення страв.

Аналогічна тенденція виявляється і для соусів промислового виробництва.

Одним з можливих шляхів оптимізації їх рецептурного складу є використання рослинної сушеної сировини. Цей технологічний підхід дає можливість знижувати вміст жирових інгредієнтів, зменшувати калорійність шляхом внесення комплексу або однокомпонентних натуральних структуроутворювачів, зокрема порошок з кабачків, капусти та інших овочів. Органолептичні характеристики дресингів та емульсійних соусів з овочевими порошками складаються з багатьох показників, одним з основних є консистенція.

Тому метою досліджень було визначення реологічних властивостей дресингів та соусів зниженої калорійності з різним дозуванням овочевих порошоків. Дослі-

джували зразки соусу безпосередньо після виготовлення і через 7 діб зберігання. Вміст сухих речовин у соусі з додаванням порошку з кабачків дорівнював контролю. Показано, що за структурно-механічними властивостями дресинг являє собою складну тонкодисперсну, стійку емульсію прямого типу (олія в воді). Порошок з кабачків виступає джерелом аніонних полісахаридів (низькоетирифікованих пектинових речовин) і тому у дресингах відіграє роль дисперсного середовища. В'язкість дресингу може бути скорегованою кількістю овочевої внесеної сировини та способом її відновлення. Показано, що за характером повних реологічних кривих дресинги відносять до не ньютонівських рідин, що пов'язано з функціонально-технологічними властивостями порошку з кабачків і його хімічним складом.

Таким чином, результати дослідження реологічних властивостей низькокалорійного емульсійного соусу з порошком з кабачків дозволи виявити тип його структури і раціональні дозування порошоків.