

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

## **Соуси емульсійного типу на основі фітоолійного каротиновмісного напівфабрикату**

О. Івахно, Г.М. Лявинець, А.В. Гавриш, Л.Ю. Арсенєва  
*Національний університет харчових технологій*

Розширення асортименту продукції ресторанного господарства та створення на ринку конкурентоспроможного товару, який відповідає концепції здорового харчування, полягає у використанні нової сировини та розробленні нових технологій.

Раціональним в ресторанному господарстві є створення нової продукції в сегменті універсальних страв, наприклад заправок, соусів, бульйонів, основ та напівфабрикатів широкого застосування. Зацікавленість населення до низькокалорійних соусів-дресингів в останні роки зростає та пов'язане з популяризацією здорового харчування.

Перевагою соусів-дресингів є їх низька калорійність та універсальність, що корисно для споживача та зручно у технологічному процесі виробництва ресторанної продукції. Відомо, що сушена дрібнодисперсна пряноароматична сировина проявляє властивості емульгатора та регулятора в'язкості емульсії типу олія-вода. На кафедрі молекулярної та авангардної гастрономії проводиться наукова робота зі створення технології соусів емульсійного типу, до складу яких входить широкий спектр антиоксидантів рослинного походження. Для уніфікації технологічного процесу виробництва запропонованих соусів в умовах закладів ресторанного господарства було розроблено універсальну фітоолійну каротинвмісну основу-напівфабрикат у вигляді суспензії порошку пряноароматичної та каротиновмісної сировини в середовищі олії.

Під час досліджень структурно-механічних показників модельних систем соусів встановлено, що при співвідношенні напівфабрикату та води 30:70 та за швидкості зсуву  $3 \text{ с}^{-1}$  показник ефективної в'язкості знаходиться у діапазоні 20-24 Па·с, що найбільш оптимально для соусів емульсійного типу.

Стабілізуючі властивості порошоків пряноароматичної сировини залежать від форм зв'язку вологи в готових соусах. Аналіз дериваторам модельних систем соусів з масовою частки вологи  $73,2 \pm 0,5 \%$  дає змогу виділити чотири температурні інтервали, кожна з яких має свою енергію зв'язку. Волога розподілена таким чином: осмотично зв'язана волога – 87,94 %; волога адсорбційно полімолекулярних шарів – 5,67 %; волога адсорбційно молекулярних шарів – 2,13 %, механічно зв'язана волога – 4,26 %.

Згідно отриманих даних полісахаридна природа порошоків рослинної сировини створює стійку колоїдну систему, яка володіє відповідними реологічними характеристиками. Значний вміст осмотично зв'язаної вологи зумовлює седиментаційну стійкість соусів впродовж тривалого зберігання.

### Література

1. Лявинець Г.М. Седиментационная стойкость соусов емульсионного типа с использованием растительного сырья и поверхностно-активных веществ / А.В. Гавриш, О.В. Немирич, Л.Ю. Арсенєва // Научни трудове на УХТ, – Пловдив: 2013. – Том 60. – С. 788-793.