

### 13. Перспективи розроблення рецептури зеленого соусу на основі пряно-ароматичної рослинної сировини

Юлія Любцова, Ксенія Науменко, Наталія Попова

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Розробка нових видів продуктів на основі натуральної сировини, які б змогли задовольнити як мікронутрієнтну добову потребу так і споживчі властивості на ринку України дуже мало. Тому ця проблема є актуальною в сьогоденні.

**Матеріали і методи.** При розробленні рецептури зеленого соусу був використаний дескрипторно-профільний метод (ДПМ) сенсорного аналізу. Визначені дескриптори нового продукту. За допомогою уподобань споживачів сформульований органолептичний профіль та змодельована нова модель рецептури зеленого соусу, яка була виведена на профілограммі. З її допомогою визначили "ідеальну" модель рецептури, яка задовольняла усі органолептичні характеристики продукту.

Сировиною для розроблення зелених соусів обрано базилік, петрушку, кінзу, зелену цибулю, волоських горіх, кріп, соняшникову олію, лимонний сік. Для надання смакових властивостей додано сіль та цукор.

**Результати.** За допомогою ДПМ була створена нова модель рецептури "ідеального" зеленого соусу, яка за органолептичним побажанням споживачів відповідала усім вимогам. На *рис.1* вказана профілограмма бажаності отриманої рецептури продукту з уподобанням споживачів.

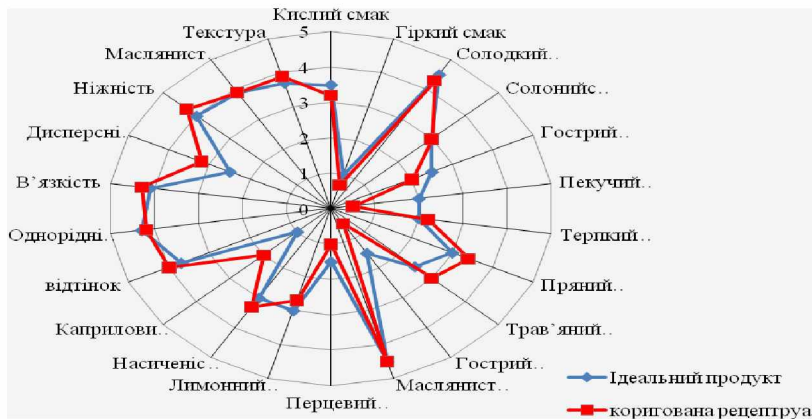


Рис. 1. Порівняльна характеристика органолептичних профілів "ідеального" соусу та розробленої рецептури

**Висновки.** Використання ДПМ методу при виробництві нових продуктів зможе дати гарантію на попит даного продукту за органолептичними властивостями та допомогти конкурувати з іншими на ринку.

#### Література

1. Чугунова О.В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами / Чугунова О.В., Заворохина Н.В. – Екатеринбург : УрГЭУ, 2010. – 149с.

2. Тележенко Л.М. Тенденції розвитку виробництва соусів / Тележенко Л.М., Жмудь А.В. // Харчова наука і технологія. – 2009. - №2 (7). – С. 21-23.