

## **Застосування настоїв рослинної сировини у технологіях приготування соусів до м'ясних страв**

**Анна Богомол, Олег Кузьмін**

*Національний університет  
харчових технологій, Київ, Україна*

### **Вступ**

Для розширення асортименту, збагачення хімічного складу та розкриття нових ароматичних характеристик під час приготування соусів до м'ясних страв доцільно використовувати настої рослинної сировини.

### **Метеріали і методи**

Редоксметрія – визначення антиокислювальної здатності водно-спиртових настоїв із рослинної сировини; органолептична оцінка якості.

### **Результати**

В ході досліджень було встановлено, що мінімальне теоретичне очікуване значення окиснювально-відновного потенціалу  $ОВП_{\text{мін}}$  для настою із плодів калини становить 400,4 мВ, тоді як фактичний вимірний окислювально-відновний потенціал  $ОВП_{\text{факт}} = 134,5$  мВ. Мінімальна величина відновної здатності (ЕВ) досліджуваного настою складає 266 мВ.

Слід зауважити, що контроль (горілка 40% об.) має такі значення:  $ОВП_{\text{мін}} = 201,0$  мВ,  $ОВП_{\text{факт}} = 274$  мВ, ЕВ – 73 мВ.

ОВП – показник біологічної активності розчинів, який характеризує в рідкому середовищі відхилення від іонного балансу вільних електронів.

Включення до рецептурного складу соусу «Червоний основний» (рец.824) настою із плодів калини дозволяє збагатити його антиоксидантами. Завдяки антиоксидантам покращується стійкість клітин організму до зовнішніх чинників, прискорюється процес відновлення клітин, підвищується стійкість до інфекційних захворювань. А також покращують обмін речовин організму, позитивно впливають на роботу серцево-судинної системи.

Додавання даної настоянки відповідно підвищує харчову та біологічну цінність готового соусу.

Слід зауважити, що додавання водно-спиртової настоянки із плодів калини впливає на органолептичні показники якості соусу, а саме додають специфічного аромату та формують кислуватий смак, що відмінно поєднується з м'ясними стравами.

### **Висновки**

Визначені значення ОВП для водно-спиртової настоянки із плодів калини та доведена доцільність застосування настою у технології приготування соусу «Червоний основний».

### **Література**

1. Кузьмін, О.В. Усовершенствование процессов производства алкогольной продукции : монографія / О.В. Кузьмін. – К: ДонНУЭТ, 2014. – 488 с.
2. Сімахіна, Г. О. Біофлавоноїди у системи антиоксидантного захисту біологічних структур / Г. О. Сімахіна // Наукові праці НУХТ. – К. : НУХТ, 2011. - № 37. – С. 101-106.
3. Антиоксидантні характеристики рослинної сировини у створенні алкогольної продукції / О. В. Кузьмін, І. А. Оносова, В. Г. Топольник та ін. // Вісник ДонНУЕТ. – 2012. – № 1 (53). – Технічні науки. – С. 198-209.