

## 11. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПІВФАБРИКАТУ

**І.М. Устименко, к.т.н., асистент**

**О.В. Нєміріч, д.т.н., доцент**

**А.В. Гавриш, к.т.н., доцент**

**С.В. Кравчук, магістрант**

*Національний університет харчових технологій*

Сучасна структура харчування населення України характеризується дефіцитом поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) та споживання у надмірній кількості насичених та транс-ізомерів жирних кислот (ТІЖК) за недостатнього споживання рослинних олій [1].

Тому виникає задача орієнтувати споживачів на підвищення частки у раціоні харчування якісних та безпечних олій і жирів рослинного походження у складі кулінарної продукції.

Соуси посідають вагому частку в технології кулінарної продукції та є поширеними в раціоні харчування населення. Соуси емульсійного типу (СЕТ), які представлені полікомпонентними харчовими системами, повинні не тільки урізноманітнювати зовнішній вигляд страв та салатів, а й підвищувати їх харчову цінність. Якісні характеристики СЕТ, в першу чергу, зумовлені вмістом жирової фази як основним рецептурним інгредієнтом [2].

Сучасні технології СЕТ передбачають використання інгредієнтів, які містять шкідливі для організму ТІЖК та мають низьку біологічну цінність за вмістом ПНЖК.

Одним з шляхів підвищення якості СЕТ є заміна частини рецептурних інгредієнтів на харчові емульсії (ХЕ), зокрема, у вигляді поліфункціональних напівфабрикатів.

Поліфункціональний напівфабрикат, що використано в технології СЕТ, являє собою ХЕ жирністю від 10 до 50 % [3].

Як жирові фази ХЕ застосовуються рафіновані та дезодоровані олії, а також купажовані олії, які збалансовують жирнокислотний склад. Також у якості жирової фази застосовується замітник молочного жиру, що не містить у своєму складі шкідливих для організму людини ТІЖК. Використання у складі ХЕ емульгувального комплексу, що складається із суміші ефірів полігліцерину і вищих жирних кислот та казеїнату натрію, забезпечує їх агрегативну стійкість. ХЕ являють собою неньютонівські рідини, що дозволяє рівномірно розподіляти їх за масою харчових систем.

З огляду на це, проведено багатократні попередні дослідження з обґрунтуванням вибору ХЕ для складання рецептурних композицій СЕТ з використанням поліфункціонального напівфабрикату.

Досліджено вплив ХЕ на реологічні характеристики та агрегативну і седиментаційну стійкості отриманих СЕТ. Розраховано хімічний склад СЕТ, за результатами якого встановлено підвищену харчову цінність.

За результатами досліджень доведено доцільність використання в технологіях соусів емульсійного типу харчових емульсій у вигляді поліфункціональних напівфабрикатів, що дозволить підвищити якість та безпечність готових продуктів, інтенсифікувати технологічний процес.

### Література:

1. Roberto, C., & Kawachi I. (2014). Use of psychology and behavioral economics to promote healthy eating. *American journal of preventive medicine*, 47(6),832-837.
2. Петруша, О.О., Неміріч, О.В. & Вашека, О.М. (2014). Аспекти вітчизняних та зарубіжних документів на майонез. Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій, 46, 262-266.
3. Устименко І.М. Удосконалення технологій молоковмісних продуктів шляхом використання харчових емульсій: автореф. дис. ... канд. техн. наук. Нац. ун-т харч. технол., Київ, 2019.