

УДК 641.8:641.52

Бендерська О.В, Марченко В.Є., Шутюк В.В., д.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна

## ВИКОРИСТАННЯ ЯГІД БУЗИНИ ЗВИЧАЙНОЇ В ТЕХНОЛОГІЯХ ТОМАТНИХ СОУСІВ

Соуси є важливим продуктом харчування для багатьох українців. Проведений аналіз ринку і тенденції розвитку соусного сегменту в Україні та цілому світі свідчить про орієнтацією споживачів на здорове харчування та бажання споживати екологічно чисту продукцію. Відбувається активне оновлення асортименту соусів, тому що на сьогодні основна частка соусів, що виробляється промисловістю, припадає на сегмент майонезних соусів – більше 60 %, третина - на сегмент кетчупів і соусів на томатній основі і до 10 % на виробництво гірчиці та інших соусів [1].

Аналізуючи загальну місткість ринку соусів в Україні, слід зазначити, що вітчизняні виробники практично повністю забезпечують внутрішню потребу ринку в соусах. За оцінками експертів, обсяг імпорту на ринку становить лише близько 3,7 % від загальних обсягів продажу, тобто 96,3 % ринку належить вітчизняним виробникам. При цьому найбільша частка імпортової продукції припадає на складні соуси, якісних аналогів яких в Україні не виробляється, - у цій частині імпорт складає близько 6,9 % [2].

Сьогодні у харчовій промисловості спостерігається переорієнтація на виробництво продукції з новими якостями, спрямованими на попередження виникнення захворювань та поліпшення здоров'я, збагаченої комплексом біологічно активних речовин із широким спектром терапевтичної дії, що відповідає принципам концепції про здорове харчування [3].

Ягоди мають гіпотензивні, спазмолітичні, протизапальні, капілярозміцнюючі, сечогінні і жовчогінні властивості. Завдяки вмісту в плодах фенол-карбонових кислот і йоду їх застосовують в комплексній терапії. В клінічних та експериментальних умовах встановлено, що вживання дикорослих плодів та ягід виявляє помітний активуючий вплив на систему гемостазу, тому їх застосовують у разі різноманітних паталогічних зрушеннях у системі згортання крові, діатезах. Ці дані свідчать також про цілковиту придатність і цінність інших дикоростучих рослин для виробництва продукції підвищеної біологічної цінності [4].

На кафедрі технології консервування національного університету досліджено вплив використання пюре бузини звичайної на органолептичні та фізико-хімічні показники томатних соусів. Встановлено, що оптимальне співвідношення рецептурних компонентів - томатного та бузинового пюре – 80:20 Смак: властивий томатній масі, без гіркоти, пригару; колір: темно-червоний, рівномірний за всією масою; консистенція: без залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок; запах: властивий томатній масі. Внесення ягідного пюре в кількостях 20 % до маси томатного пюре дозволило збільшити вміст вітаміну С на 23 % порівняно із контрольним зразком томатного соусу. Та збільшення фенолів які є природним антиоксидантом, на 125 % і  $\beta$ -каротину на 3,2 %.

### Література

1. Hewitt J.D. and Garvey, T.C., In: Nevins, D.J. and Jones, R.A, Eds., Tomato Biotechnology, New York: Liss, 2010.
2. Marcus, J.B. 2013. Culinary nutrition: the science and practice of healthy cooking. New York: Academic Press.
3. Максютіна Н.П., Пилипчук Л.Б. Рослинні антиоксиданти і пектини в лікуванні і профілактиці променевого ураження і детоксикації організму // Фармацевт. Журн. – 1996. – № 6. – С. 35-41.
4. Антоненко А.В. Технологія соусів з дієтичними добавками функціонального призначення: автореф. дис. на здобуття наук ступеня канд. техн. наук: спец. 05.18.16 / А.В. Антоненко. - К., 2011. – 34 с.