

30. Визначення перспективності використання настоїв з плодів citrusових у технології соусів

Олег Кузьмін, Анатолій Мішуровський, Ірина Грушевська
 Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На сьогодні у загальному обсязі продукції закладів ресторанного господарства велику частину складають страви, для приготування яких використовують соуси. З кожним роком соуси стають більш різноманітними за органолептичними показниками, але менш збалансованими за складом, тому необхідність збільшення якості соусів за рахунок удосконалення технології виробництва набуває особливої актуальності.

Матеріали і методи. Редоксметрія – визначення антиокислювальної здатності водно-спиртових настоїв рослинної сировини; методика визначення органолептичних показників.

Результати. За результатами експериментальних досліджень водно-спиртові настої згруповано за антиокислювальною активністю – за енергією відновлення (ЕВ): настої з середньою активністю (від 100 до 200 мВ) – настій мандарина, лимона, апельсина, грейпфрута; настої з високою активністю (від 200 мВ та вище) – настій кумквату (рисунок).

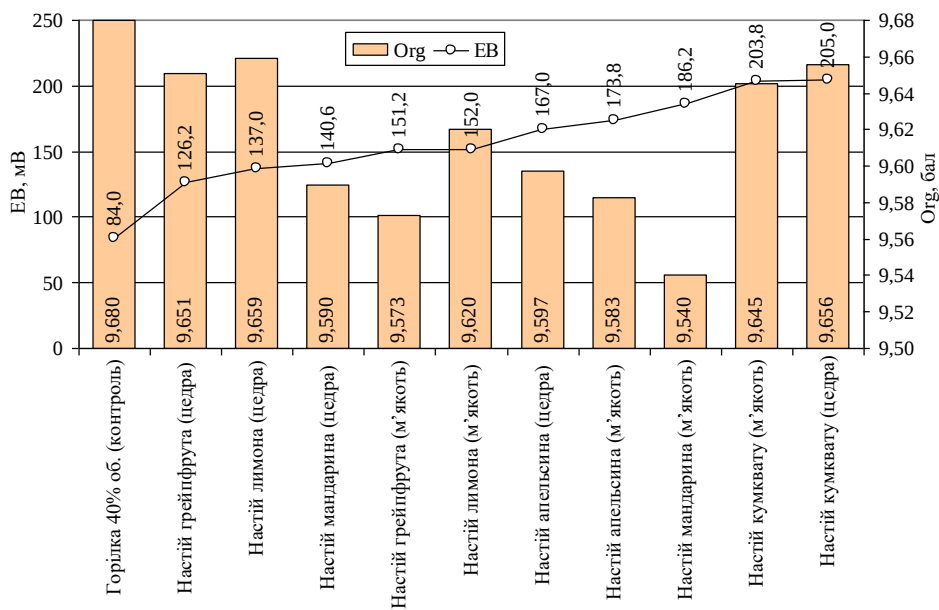


Рис. 1. Графічна залежність органолептичних показників та енергії відновлення водно-спиртових настоїв із citrusових

Висновки Експериментально встановлено, що найбільші окисно-відновні властивості мають настої із кумквату. Їх доцільно використовувати у технології виробництва соусів червоних, з метою підвищення антиоксидантних властивостей. Додавання рослинних водно-спиртових настоїв з citrusових у соуси регулюють їх кислотність за рахунок зниження рівня рН, що перешкоджає розмноженню мікроорганізмів, та збагачують їх вітамінами та мікроелементами.