

18. Удосконалення технології отримання ферментованих фруктових соусів

Микола Ніколенко, Оксана Точкова

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Нетрадиційні поєднання смаків набувають все більшої популярності в наш час. Ферментовані соуси - це відмінна технологія для створення унікальних ароматних та смачних соусів з харчової сировини. Ферментація додає соусам глибокий смак та комплексність, роблячи їх більш цікавими для смакових рецепторів.

Матеріали і методи. Фруктові ферментовані соуси - це категорія соусів, які виготовляються шляхом ферментації фруктів або соків. Цей процес забезпечує глибокий, складний смак та аромат, а також додає певні корисні властивості, пов'язані з ферментацією.

Ось кілька кроків, які можуть бути використані для ферментації соусів.

Підготовка інгредієнтів. Інгредієнти для соусу обираються та підготовлюються. Це можуть бути свіжі або консервовані фрукти, овочі, спеції та інші продукти

Додавання стартерних культур. До соусу можуть додаватися спеціальні стартерні культури, які сприяють ферментації. Це можуть бути бактерії молочної кислоти, дріжджі або гриби

Ферментація. Після додавання стартерних культур соус поміщають у контейнер і залишають на певний час при певній температурі. Під час цього процесу мікроорганізми розкладають складні органічні сполуки, що призводить до зміни смаку, аромату та текстури

Контроль та відслідковування. Під час ферментації важливо контролювати температуру та інші умови, щоб забезпечити оптимальні умови для росту корисних мікроорганізмів. Тривалість ферментації може залежати від типу соусу та бажаного результату

Зупинка ферментації. Ферментацію можна зупинити, коли досягнутий бажаний смак та аромат, або коли досягнуто відповідну кислотність або текстуру.

Результати. Ферментовані фруктові соуси використовуються для приготування маринадів, поливок для м'яса або риби, соусів для салатів та інших страв, додавши їм унікальний смаковий профіль і створюючи нові шари смаку. Ось кілька популярних фруктових ферментованих соусів.

Ферментація соусів - це процес, за якого природні мікроорганізми, такі як бактерії, дріжджі або гриби, розкладають складні органічні сполуки у присутності води, що призводить до зміни смаку, аромату та текстури соусу. Цей процес також може додати корисні властивості до соусу, такі як пробіотики або підвищення вмісту вітамінів та інших поживних речовин

Висновки. Ферментація соусів може призвести до створення унікальних та цікавих смакових комбінацій, а також до збагачення продукту корисними мікроорганізмами та поживними речовинами. Вони надають стравам багатий та складний смак, який робить їх особливими та неповторними.

Література

1. https://www.researchgate.net/publication/342870817_FERMENTATION_OF_FRUITS_AND_VEGETABLES_A_REVIEW

2. Selection of a Fermentation Strategy for the Preparation of Clam Sauce with Acceptable Flavor Perception Tao Zhou, Yunjiao Ma, Wei Jiang, Baoshang, Xianbing Xu *Foods* 2023, 12(10); <https://doi.org/10.3390/foods12101983>