

## 7. ФОРМУВАННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ СОУСНИХ ЗАЛИВОК ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ПРЕСЕРВІВ

**О.В. Душак, к.т.н., доцент**

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

На сьогоднішній день актуальним питанням при виробництві пресервів є продовження термінів зберігання з використанням сучасних харчових добавок, що впливають на якість готової продукції, а також розробка інноваційного обладнання і нової технології обробки сировини. Покращує гастрономічні властивості багатьох видів пресервів використання соусів, заливок і гарнірів. Широкий асортимент соусів і заливок дозволяє випускати пресерви з різними смаковими властивостями, здатними задовольнити переваги будь-якого споживача.

Заливки мають велике значення при розробці нових видів пресервів. Їх склад і органолептичні властивості в значній мірі визначають смакові і поживні властивості готового продукту [1]. Пресерви в заливці на основі рослинної олії (оливкова і/або соняшникова) складають класичний асортимент, де проявляються всі відтінки смаку і запаху риби. Дуже незвичайний смак і аромат надають пресервам винні заливки. Така продукція розрахована на гурманів. Своєрідну гостроту, пікантний смак і аромат дає гірчична заливка.

Широке застосування знаходять маринадна, майонезна, томатна, фруктовоягідні (яблучна, лимонна, журавлинна, абрикосова, червоно- і чорносмородинова, виноградна, кизиліві, сливова) заливки, а також заливки на основі олій, ароматизованих прянощами або коптільними препаратами [1].

Відома технологія пресервів в желейній заливці. Для виробництва таких пресервів підготовлений напівфабрикат укладають в ємність, вносять желейну заливку, що містить розчин хітозану і смакові добавки, і щільно закупорюють. У желейну заливку додатково вводять зерновий відвар, розчин харчової добавки целюлозної природи і спиртовий розчин лікарських рослин. Пресерви в желейній заливці володіють дієтичними і профілактичними властивостями [2].

До складу заливки обов'язково повинен входити антиоксидант (наприклад, бензойнокислий натрій, солі карбонових кислот). Вченими апробовано технологію виробництва пресервів з тихоокеанського оселедця, в зливках яких використовуються сік з горобини, витяжка з подрібнених її плодів і відвар цілих ягід [1]. Сорбінова органічна кислота, виділена з ягід горобини є природним консервантом.

Поряд з заливками, широке застосування при виробництві пресервів отримали соуси. Основними компонентами соусів є рідка частина (вода, бульйон, відвар), наповнювач і загущувач, що стабілізує консистенцію соусу. Пресерви з обробленого оселедця готують в таких соусах, як гірчичний, пивний, винний, соуси з використанням овочів (томатний з додаванням хрону, ікри оселедця, буряковий, морквяний, гарбузовий, часниковий) і ін. [2].

До числа компонентів, що вносяться до соусів, також відносяться смако-ароматичні добавки, включаючи пряно-ароматичні рослини. У вітчизняній рибопереробній промисловості застосовують поєднання соусів (білий, сметанный, молочний, томатний) з наступними композиціями прянощів: при виготовленні білого соусу рекомендовано використовувати композицію: естрагон (30%), коріандр (20%), селера (50%); сметанного - композицію: кмин (30%), куркума (30%), кріп (40%); молочного - композицію: лимонна меліса (50%), чебрець (30%), кріп (20%); томатного соусу - композицію: чебрець (35%), любисток (35%), майоран (30%). До числа прянощів для виробництва рибних продуктів, відносяться чорний і білий гіркий перець, запашний перець, гвоздика, кориця, імбир, мускатний горіх, мускатний колір, кардамон, бадьян а також коріандр, лавровий лист, аніс, перець червоний, корінь айру і калгану, ялівцеві ягоди і деякі інші прянощі.

### Література

1. Сидоренко О. В. Формування асортименту та якості риборослинних продуктів : монографія. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 313 с.
2. Блинова А.Ю. Современные тенденции производства соленой продукции. // Рыб. хоз-во. 2001. № 5. С. 48–50.