

31. СУЧАСНИЙ АСОРТИЕНТ ОЛЕОРЕЗИНІВ ТА ЕКСТРАКТІВ СПЕЦІЙ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Ю.О. Хоменко, М.М. Іванова, В.М.Пасічний
Національний університет харчових технологій

Важливою складовою частиною м'ясних виробів є спеції та прянощі (чорний, білий та духмяний перець, кардамон, мускатний горіх, коріандр, кмин, перець червоний, імбир, кориця, гвоздика, паприка, лавровий лист та інш.). Спеції — продукти виключно рослинного походження, яким властивий специфічний стійкий аромат різного ступеня пекучості та присмаку. Як правило, спеції не використовуються у вигляді сумішей спецій в певних пропорціях. Саме використання спецій в різноманітних поєднаннях дозволяє створити всю існуючу гамму смаків м'ясних виробів, а також виробляти продукти, що мають профілактичне та оздоровче призначення.

В останні роки спостерігається стійкі зміни в якості м'ясної сировини, обумовлені умовами утримання та відгодівлі сільськогосподарських тварин та птиці, технологією виробництва, зберігання та транспортування, що відповідним чином відображається на споживчих та технологічних характеристиках м'яса та, відповідно, на якості м'ясопродуктів. Зміна властивостей м'ясної сировини, застосування інтенсивних способів його оброблення, використання харчових добавок при виготовленні м'ясних продуктів веде до зниження його органолептичних показників. Виробники все більше звертають увагу та підвищують вимоги до якості рецептурних компонентів, що надають продуктам традиційний смак та аромат.

Серед представлених на ринку смако-ароматичних інгредієнтів особливе місце посідають олеорезини та екстракти спецій. Все частіше виробники надають перевагу екстрактам спецій, оскільки використання натуральних сухих спецій має ряд недоліків. Так, сухі подрібнені спеції, є досить забруднені різними мікроорганізмами, можуть містити токсичні хімічні сполуки -пестициди, тяжкі метали, нітрити, нітрозозаміни та ін. При порушенні процесів зберігання сировина може піддаватися дії плісняви, гнилісних бактерій та грибків. Зберігання спецій несе немалі затрати на спеціально обладнані складські приміщення з системами вентиляції та пожежогасіння. Подрібненні спеції погіршують вигляд та колір ковбасних виробів на розрізі. Крім того, в сухих спеціях основна частина леткої фракції знаходиться в зв'язаному стані. Ці сполуки звільняються при гідролізі попередників, наприклад, при термообробці продуктів, проте цей процес протікає не до кінця й ефективна концентрація летких компонентів спецій завжди менша, ніж у виділених олеорезинах та екстрактах. Використовуючи однакову кількість сухих спецій, виробник кожний раз вносить в продукт різний об'єм ароматичних речовин, в результаті чого смак та запах щоразу можуть відрізнятися. При застосуванні сухих спецій низької якості в процесі приготування фаршу на розрізі продукту спостерігається наявність включень спецій, що негативно впливає на органолептичні показники готового продукту.

На відміну від сухих спецій олеорезини та екстракти спецій мають ряд переваг у використанні. Олеорезини мають складний смако-ароматичний комплекс, отриманий шляхом екстрагування з рослинної сировини різних речовин, при цьому він повністю передає смак та аромат натуральних спецій. Такі комплекси містять сполуки, які підтримують певний рівень агентів, завдяки яким склад ефірних олій може залишатися стабільним впродовж тривалого терміну зберігання. Екстракти легко змішуються один з одним, при цьому утворюються різноманітні смакові композиції та ароматично-смакові комплекси.

Олеорезини та екстракти є водо- та жиророзчинними, так як являються в'язкими рідинами, що дозволяє наносити їх на будь-які тверді носії, та, відповідно, спрощує їх використання в харчовому продукті.

Традиційними спеціями, що використовуються у виробництві м'ясопродуктів є перець чорний і перець білий, мускатний горіх, кардамон, коріандр, перець духмяний. Сьогодні на ринку олеорезинів та екстрактів представлені всі аналогові смаки традиційного асортименту та інших, рідше використовуваних спецій та прянощів: олерезини та екстракти перцю чорного, білого, духмяного, мускатного горіху, мацису, кардамону, коріандру, перцю чилі, кориці, гірчиці, кмину, часнику, паприки, селери, фенхелю, розмарину та інші. Найбільшими експортерами спецій, олеорезинів та екстрактів є

Індія, Індонезія, Бразилія. З Індії надходять, перш за все, перець, кардамон, чилі, імбир, куркума, кмін. З Індонезії — перець, мускатний горіх, імбир, кардамон, ваніль. Бразилія експортує перець, гвоздику, імбир.

Смак та аромат готового продукту залежить не лише від доданих спецій та ароматизаторів, підсилювачів смаку та аромату. Він обумовлюється також різними сполуками, які містяться в сировині та утворюються під час всього технологічного процесу виготовлення готових продуктів. Саме якісний склад та властивості олеорезинів та екстрактів спецій можуть забезпечити задані функціонально-технологічні характеристики для використання у різноманітних галузях харчової промисловості. Правильно підібрані композиції екстрактів дозволяють створити велике різноманіття готових виробів з різними смаковими характеристиками з однієї сировини.

В даний час в зв'язку зі збільшенням попиту на спеції в м'ясній галузі технологічним та перспективним є інкапсуляція олеорезинів та екстрактів. За допомогою інкапсуляції можна створювати різноманітні смако-ароматичні композиції, що дають можливість модулювати смакові характеристики готових продуктів з урахуванням використання сировини різного походження та якості та впливу різних технологічних параметрів.

ЛІТЕРАТУРА

1. *Бурцева Г.А.*, Балакришнан К.В. Екстракти спецій// Пищевая промышленность: сырье и добавки. 2002. № 8.
2. *K.V. Peter.* Handbook of Herbs and Spices. — Woodhead publishing, 2001.-319.