

## 50. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНИХ СОУСІВ НА ФРУКТОВИХ ВІДВАРАХ

Кузьмін О.В., д.т.н.,  
Дериш А.Д., магістрант,  
Лабенська Н.В., магістрант,  
Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

**Вступ.** Все частіше для технології холодних соусів використовують фруктові відвари, які здатні підвищувати антиоксидантні властивості соусів.

**Матеріали і методи.** Відвари з фруктів, соуси на фруктових відварах з функціональними властивостями. Органолептичні показники – експертний метод, окисно-відновні показники – редоксметрія та рН-метрія.

**Результати.** Найбільші значення енергії відновлення ( $RE$ ) та найкращі органолептичні показники отримали відвари фруктові з яблук «Ренет Симиренка» та сливи ( $RE$  273,6 мВ), відвари фруктові з яблук «Ренет Симиренка», сливи та апельсин ( $E=272,4$  мВ) при порівнянні з контролем (відвар фруктовий з яблук «Ренет Симиренка»  $E=251,8$  мВ). Найбільше значення енергії відновлення та найкращі органолептичні показники отримано з відвару фруктового з яблук «Ренет Симиренка» та сливи ( $E=273,6$  мВ) (рис. 1).

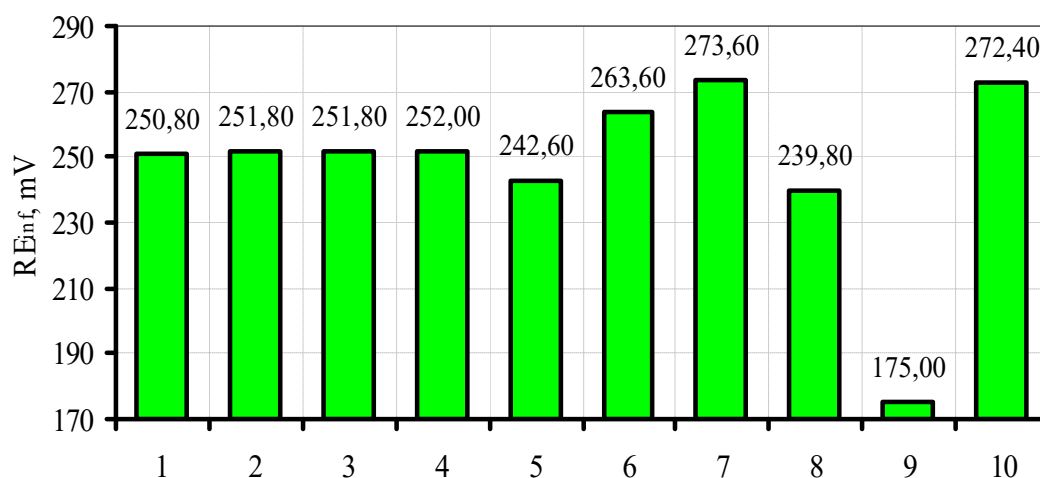


Рисунок 1 – Зміна енергії відновлення – антиоксидантної здатності в залежності від типу фруктового відвару

**Висновки.** Фруктові відвари є перспективними для технології ресторанного господарства, які за рахунок збільшення антиоксидантних властивостей, здатні уповільнювати негативні процеси в організмі людини та покращувати органолептичні показники готової продукції.

### Література

1. Kuzmin O., Kucherenko V., Stukalska N., Kuts A., Oliynyk S., Rakhmetov D. (2020). Antioxidant ability of alcoholic infusions from vegetable raw materials. Ukrainian Food Journal, 9 (4), 795-808.