

Розширення асортименту соусів для м'ясних страв

Свгенія Семенюченко, Наталія Стукальська, Артем Антоненко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Київський національний університет культури і мистецтв, Київ, Україна

Вступ. Соус для кухаря – справжня алхімія, яка допомагає дивовижним чином підсилити смак страви. Але під час підбору соусу потрібно завжди пам'ятати, що він повинен не перебивати страву, а тільки покращувати її. Соус, виготовлений за всіма правилами доповнить страву і стане його невід'ємною частиною.

Матеріали і методи. Предметом дослідження є «Соус червоний кисло-солодкий», виготовлений за рецептурою №776 зі збірника рецептур страв; соус червоний кисло-солодкий з заміною борошняної пасеровки на картопляний, кукурудзяний крохмаль і крохмаль манітоби. В роботі використовувались теоретичні, експериментальні та емпіричні методи дослідження (виготовлення і порівняння соусу з різними видами крохмалю).

Результати. Одним з варіантів заміни борошняної пасеровки в соусах є використання крохмалю. На першому етапі дослідження було визначено оптимальну кількість різних видів крохмалю для відтворення органолептичних показників соусів, наближених до класичної рецептури соусу «кисло-солодкого». Для зручності оцінювання результатів експериментів зразки було пронумеровано наступним чином: зразок 1 – соус «Червоний кисло-солодкий» з заміною борошняної пасеровки на тапіоку; зразок 2 – з картопляним крохмалем; зразок 3 – з кукурудзяним крохмалем.

Для загущення у кожний експериментальний зразок соусів додавали по 5 % різного виду загущувачів: тапіоки, картопляного і кукурудзяного крохмалів.

При органолептичній оцінці зразку 1, робимо висновки: у випадку додавання такої кількості тапіоки консистенція соусу наближена до еталону, смак і запах відповідають продуктам, які входять до складу соусу, колір – червоно-коричневий, з легкою прозорістю. Зразок 2 має привабливий колір, запах та смак відповідає контрольному зразку, але консистенція недостатньо густа. Відповідно для досягнення певної консистенції необхідно збільшити відсоток доданого крохмалю.

Зразок 3 не відповідає еталону за густиною, запах не яскраво-виражений, колір блідий. Кількість загущувача необхідно збільшити майже у двічі.

Подальшим експериментальним шляхом було визначено, що оптимальна кількість загуснику для зразка 1 – 5,5%; для зразка 2 – 6%; для зразка 3 – 9%.

При заміні борошняної пасеровки на різні види загущувачів змінюється енергетична і харчова цінність вихідного продукту. Враховуючи збіднений вітамінний і мінеральний склад крохмалів було вирішено до технології додавати подрібнені сублімовані овочі, які не тільки підвищують харчову цінність продукту, а і покращать її смакові властивості.

Відповідно у першому, другому і третьому експериментальних зразках: енергетична цінність зменшилась на 12, 12, 7%. Вміст вуглеводів збільшився на 21, 22, 34%, кількість білків зменшилась на 3%, жирів на 1%. Вміст мінеральних речовин зменшився на 9%, а вітамінів - збільшився на 2, 2, 3%

Висновки. Результати дослідження свідчать, що включення таких соусів до раціону харчування сприятимуть кращій засвоюваності продукції для категорії населення, яка чутлива до глютену. Також для основної маси споживачів такої соус також буде раціональним для споживання, оскільки калорійність зменшилася до 13%.