



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XII Всеукраїнська науково-практична конференція

**« ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ »**



Київ НУХТ 2023



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ

16-17 травня 2023 р.

Київ НУХТ 2023

11. СОУС ЯК ДЖЕРЕЛО ЕСЕНЦІАЛЬНИХ РЕЧОВИН

Силка І.М., к.т.н., доц.,
Матіящук О.В., ст. викладач,
Коротєєв О.І. здобувач

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

Вступ. Соуси давно вже стали дуже важливою складовою ресторанної кухні. Вони можуть застосовуватися як складова готової страви, так і як елемент її оформлення задля надавання страві більш вираженого смаку, запаху, а іноді й зовнішнього вигляду. Однак харчові продукти призначені забезпечувати не лише енергетичні потреби організму людини, а й бути джерелом есенціальних речовин.

Актуальність теми. Дуже важливо вміти правильно підходити до підбору соусу для готової страви, адже тільки так він стане «прикрасою» або повноцінним її доповненням та виступить як елемент, що добре поліпшує смакові та ароматичні якості готової продукції. Тому метою даної роботи є пошук інгредієнтів з підвищеним вмістом есенціальних речовин для високоенергетичного соусу.

Матеріали та методи. Використовували методи планування із зазначенням завдань та математичної обробки експериментальних даних, стандартні, органолептичні показники якості готових страв.

Результати та обговорення. В якості предмету дослідження було обрано білі соуси. За контрольний зразок використовували соус «Польський», що містить у своєму складі бульйон рибний, масло вершкове, яйця курячі. Згідно рецептурного складу 32 % мас. становить масло вершкове, що є джерелом насичених жирних кислот (НЖК). З метою підвищення біологічної цінності 40 % даного інгредієнту замінено на олію гірчичну. Це традиційна для української кухні сировина, яка містить у своєму складі близько 45 % олеїнової (ω -3), ейкозанову, лінолеву (ω -6) кислоти, що є поліненасиченими жирними кислотами (ПНЖК).

Висновок. Ненасичені жирні кислоти є есенціальними речовинами, що стануть ідеальним доповненням до страв з річкової риби у складі соусу. Гірчична олія, яка ввійшла до інгредієнтного складу соусу, підвищує поживну цінність та покращує його органолептичні властивості.

Література

1. Верхівкер Я.Г., Єфремов В.В., Мирошніченко О.М. Сучасний стан, перспективи розвитку ринку соусів та пов'язані з цим вимоги до використання спецій. *Харчова наука і технологія*. 2013. 4. С. 56–59.
2. Wainwright P.E. Dietary essential fatty acids and brain function: a developmental perspective on mechanisms. *Proc Nutr Soc*. 2002. 61(1). P. 61–69.