ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК СОУСІВ НА ОСНОВІ ВТОРИННИХ ВОДНИХ БІОРЕСУРСІВ

Дущак О.В., Левківська Т.М., к.т.н., доц.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Нині актуальним є використання соусів-концентратів і напівфабрикатів на бульйонній основі з натуральної сировини. Перспективними сировинними джерелами можуть бути вторинні водні біоресурси з високим біопотенціалом за харчовою цінністю. При переробці риби на приготування соусів раціонально спрямовувати такі вторинні ресурси, як кістки та луска, що дозволить найбільш повно переробити цінну рибну сировину на харчові цілі, застосувати ресурсозберігаючий підхід і підвищити рентабельність виробництва, так як вони мають високий вміст смакоароматичних речовин.

Мета дослідження – розробити описові характеристики органолептичних показників якості соусу із вторинних водних біоресурсів, виробленого на основі кісток і луски товстолобика і сировини панцира раків, з використанням сучасних біотехнологічних прийомів. Рецептурний склад соусу включає кістки та луску рибні, панцировмісну сировину раків, ферментний препарат «Алкалаза 2,4 L FG», моркву, цибулю, селеру, лавровий лист, сіль, чорний перець, гуарову камідь.

Соуси є унікальним харчовим продуктом, що дозволяє перетворити звичайну страву в шедевр кулінарного мистецтва. Вони беруть участь у створенні привабливого зовнішнього вигляду та формуванні смакоароматичної складової страви, а також доповнюють та підвищують харчову цінність продукції. Усі ці характеристики соусів сприяють роботі травної системи та кращому засвоєнню поживних речовин.

Науково обґрунтовано перспективність використання сировини панциру раків для приготування соусів. Аналіз наукових даних та технологічного досвіду показує, що панциресодержащая сировина ракоподібних відрізняється високим вмістом смакоароматичних речовин, що призводить до формування оригінальних сенсорних показників якості соусної продукції. Так, широку популярність має соус-суп «Біск», що готується на основі панцировмісної сировини ракоподібних.

В результаті проведених досліджень розроблено панель сенсорних дескрипторів, бальна описова шкала, що відображає рівень якості органолептичних характеристик, регламентовано зниження бальної оцінки за виявлені дефекти та недоліки соусу з вторинних водних біоресурсів, визначено коефіцієнти вагомості органолептичних показників якості для даного соусу. Застосування розроблених інструментів аналізу дозволить на високому професійному рівні проводити процес сенсорної оцінки та контролю якості продукції безпосередньо на підприємствах

Проведена кваліметрична оцінка розробленого соусу показала, що розроблений соус із вторинних рибних ресурсів та панцировмісної сировини раків має високі органолептичні показники (комплексний відносний показник якості соусу К = 0,98). Високі оригінальні органолептичні характеристики розробленого соусу з вторинних водних біоресурсів можуть бути обумовлені хімічним складом вихідної сировини, зокрема, вмістом глутамінової та аспарагінової кислот (понад 26 % від загального числа амінокислотних залишків) у рибній лусці товстолобика, які є попередниками утворення смакових речовин. Включення до рецептури попередньо обробленого панцировмісної сировини раків сприяє формуванню високих і гармонійних смакоароматичних властивостей соусу за допомогою появи післясмаку та ноти морепродуктів. Термоліз та ферментоліз вторинних водних біоресурсів у технології приготування соусу призводить до підвищення вмісту білка у складі протеїнового гідролізату, що, у свою чергу, сприяє формуванню насиченого натурального смаку та приємного запаху соусу.