

30. Використання сирого яблучного оцту з комбучею при приготуванні маринадів

Олексій Грищенко, Василь Пасічний, Денис Тарахтій

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Маринування є одним з найпоширеніших способів обробки сировини, який забезпечує підготовку, приготування, а також зберігання харчових продуктів [1]. При цьому маринади здатні забезпечувати організм вітамінами, антиоксидантами та іншими корисними речовинами.

Матеріали і методи. Одним з основних рецептурних компонентів, який був обраний для виробництва маринаду, виступає сирий яблучний оцет з комбучею. Запропоновано використання приготованих маринадів при виробництві сосисок в маринадах пастеризованих, відповідно до наявних аналогів [2].

Результати дослідження. Маринад створюють у вигляді кислого середовища, яке надає ніжність та соковитість готовим виробам. Даний ефект обумовлюється наявністю кислот, які насичують волокна іонами водню та виконують при поєднанні зі спеціями консервуючу дію. Використання маринадів дозволяє виробникам розширити асортимент продукції, а також урізноманітнити смак готових виробів.

ТМ «Jiva» пропонує унікальну серію продукції «Вогненний Імбустер» – поєднання основи сирого яблучного оцту і комбучі, насичене багатими поживними речовинами різних комбінацій з фруктів, ягід, овочів, коренів, трав та спецій. Інгредієнти даного компоненту багаті на такі поживні речовини: хрін – вітамін С; цибуля – кверцетин; часник – алліцин, фітонциди; перець – вітаміни, мінерали, пиперин; імбир – вітаміни і поживні речовини; куркума – вітамін В6, цинк, куркумін; грейпфрут – вітаміни А, В, С, D, мінерали; лимон і бузина – вітамін С; чебрець – вітаміни і мінерали, тимол, флаваноїди; мед – поживні речовини і ферменти.

Комбуча багата на корисні бактерії, що схожі на бактерії в інших ферментованих продуктах, таких як йогурт, кефір, солені огірки й квашена капуста. Вона містить в своєму складі вітаміни групи В, важливі незамінні мінерали й корисні органічні кислоти, такі як оцтова, глюкуронова і глюконова. Ці кислоти є протимікробними - борються з ростом бактерій. Вони також сприяють детоксикації, допомагаючи печінці позбутися небажаних сполук, які вона має вивести з організму.

Яблучний оцет вміщає в своєму складі велику кількість поживних речовин, що сприяють поліпшенню травлення. Оцет містить цілий ряд ферментів та амінокислот, цінні баластні речовини, харчові кислоти, а також набір цінних мінеральних речовин та мікроелементів.

Висновки. Використання даного продукту в рецептурах маринадів, надасть готовим виробам потужний мікс ароматів та незвичайний смак. Створений «букет» підкреслює власні органолептичні властивості сировини та готового продуктів з їх використанням.

Література.

1. Штонда, О. А. Перспективи використання фруктово-ягідної сировини у технології м'ясних натуральних напівфабрикатів / О. А. Штонда, В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : НУХТ, 2019. – Т. 25, № 6. – С. 194–200.

2. Khorunzha, T., Pasichnyi, V., Marynin, A., Svyatnenko, R., & Moroz, O. (2019). Сосиски пастеризовані з підвищеним вмістом гемового заліза. *НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології*, 21(91), 43-47. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9108>