

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ ДО САЛАТІВ

С.А. Бажай-Жежерун, к.т.н. , С.В. Штепа

Аналіз вітчизняного ринку виробництва салатів свідчить про стрімкий ріст цього напрямку харчової промисловості. Зростає кількість потенційних споживачів – представників середнього класу, які тяжіють до здорового харчування, але за браком часу не мають змоги особисто готувати ці страви.

Салати завжди привертали до себе увагу як великих кулінарів та гурманів, так і початківців. Адже фантазія під час приготування салату досить широка: до складу цієї страви можуть входити різноманітні свіжі, відварені, мариновані овочі та фрукти, зерна злакових та бобових культур, гриби, гідробіонти та продукти їх перероблення, м'ясо, яйця, спеції та прянощі. Заправляють салат майонезом, сметаною, або олією. Салати вживають як закуски перед гарячими стравами, заміну сніданку чи вечері, чудове доповнення до будь-якого святкового столу.

Дуже корисні свіжі салати для людей похилого віку, а також для тих, хто страждає від надлишкової ваги. Регулярне вживання овочевих салатів сприяє більш повному засвоєнню продуктів тваринного походження, збагаченню організму важливими макро- та мікроелементами, вітамінами, природними харчовими сорбентами.

У багатьох салатах, як регулятор кислотності застосовується оцтова кислота (харчова добавка Е 260), у вигляді водних розчинів у пропорції 3 – 9 % (оцет). Оцет був відомий ще дуже давно, як продукт бродіння пива або вина. У ХІХ ст. було вперше синтезовано оцтову кислоту в лабораторних умовах. У даний час у багатьох розвинених країнах діють закони, згідно з якими у харчовій промисловості повинна використовуватись лише оцтова кислота біологічного походження. Але, нажаль, зараз у світі природним методом отримують лише 10 % загального обсягу виробництва оцтової кислоти. Найпопулярнішим методом синтезування оцтової кислоти в промисловості є карбонілювання метанолу у присутності каталізаторів. Столовий оцет, отриманий в результаті розведення хімічно синтезованої оцтової кислоти подразнює шлунково-кишковий тракт, уповільнює процес розпаду жирів, порушує кислотно-лужний баланс.

Проаналізовано можливість застосування, як альтернативного регулятора кислотності, лимонної кислоти. Лимонна кислота використовується в харчовій промисловості як синтетичний антиоксидант, регулятор кислотності, стабілізатор забарвлення, синергіст антиокислювачів. У даний час основним шляхом промислового виробництва лимонної кислоти є біосинтез з цукру чи цукристих речовин (меласи) промисловими штамами плісневого гриба *Aspergillus niger*. У результаті досліджень встановлено кількість лимонної кислоти, внесення якої до маси салату, замість оцтової кислоти, дозволяє зберегти хорошу органолептику.

Наявність цукру в деяких салатах звужує коло їх споживачів. Запропоновано використання як цукрозамінника згущеного водного екстракту стевії. Цей природний підсолоджувач є надзвичайно технологічним складником, оскільки він термостабільний та стійкий у кислому середовищі. Завдяки значній солодкості екстракту стевії у порівнянні із цукрозою (1:35) внесення цього компонента рецептури відбувається у значно меншій кількості, ніж цукру. Отриманий готовий продукт з додаванням екстракту стевії має відмінні має органолептичні показники.

Досліджено можливість заміни частини спецій, які входять до складу рецептур салатів CO₂-екстрактами. Використання CO₂-екстрактів дозволить привабити споживача відчутним приємним пряним ароматом.

Внесення нових харчових добавок до рецептур салатів, дозволить розширити коло їх споживачів, поповнити меню в закладах ресторанного господарства корисними стравами оздоровчого спрямування, зробити ще один крок до впровадження здорового харчування населення.

ЛІТЕРАТУРА

- 1. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі. Навч. посіб.–К.:Кондор, 2008.– 369 с.**
- 2. Стахмич Т.М., Пахолок О.М. Кулінарне мистецтво: Підручник: У 2 кн. – К.: Грамота, 2008. – 493 с.**
- 3. Сіроман І.В., Завгородня В.М. – Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. – Навч. посіб. – К.: ЦУЛ, 2009. –544 с.**
- 4. Смолянський Б.Л. Белова Л.В. Нетрадиционное питание. - СПб.: Гиппократ, 2001. - 464 с.**