

Міністерство освіти і науки України
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



II-ий ФОРУМ
«ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В ПРОМИСЛОВОМУ ТА
КРАФТОВОМУ ВИРОБНИЦТВІ:
ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ»

присвячений 140-вій річниці
Національного університету харчових технологій

ПРОГРАМА ТА МАТЕРІАЛИ ФОРУМУ

17-18 ЖОВТНЯ 2024 р.

КИЇВ НУХТ

11. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ КАЛОРІЙНІСТЮ

Ольга ДУЩАК, Олександр БЕССАРАБ

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

Одним із значних науково-практичних напрямків у харчовій промисловості на сьогодні є розроблення харчових продуктів, що сприяють нутріціологічній корекції харчового статусу населення, а також продуктів, що відповідають вимогам якості та безпеки. Розроблення та створення нових продуктів, що сприяють забезпеченню повноцінного харчування, профілактиці захворювань, збільшенню тривалості та підвищенню якості життя населення, мають актуальний характер, особливо в умовах несприятливої екологічної ситуації, постійних стресів, а також у період різкого збільшення кількості аліментарних захворювань. У заходах щодо боротьби та профілактики такого роду захворювань провідну роль відіграє корекція раціону, а саме вживання низькокалорійних продуктів, їжі з нульовою та зниженою енергетичною цінністю [1].

Зазначені типи продуктів відносяться до певної категорії продуктів харчування, які, по-перше, здатні усунути дефіцит поживних речовин, а по-друге, збагатити дієтичні лікувальні та лікувально-профілактичні раціони фізіологічно значущими компонентами, що покращують функціонування ШКТ та підтримують в оптимальному стані організм загалом. Такими видами продуктів можуть стати соуси, тому що вони займають значне місце у структурі харчування населення. Соуси, що представлені на сучасному ринку, мають цілу низку істотних недоліків: висока калорійність, особливо це стосується соусів на основі рослинних олій; незбалансованість жирнокислотного складу; вміст холестерину в соусах з додаванням яйцепродуктів; високий вміст солі та простих цукрів у соусах на основі плодоовочевої сировини.

Оскільки, соуси вже міцно увійшли до раціонів і стали звичними, існує потреба у створенні соусів зі зниженою калорійністю. Багато споживачів без приправних соусів не уявляють жодної страви в своєму раціоні.

З огляду на актуальність поставлених завдань на кафедрі технології консервування Національного університету харчових технологій проводили розробку рецептур соусів-дресингів із пектином.

В якості розчинних харчових волокон пектини володіють цілим рядом корисних фізіологічних властивостей: зв'язування іонів важких металів, радіонуклідів та пестицидів, виведення з організму холестерину. Пектинові речовини мають різноманітні технологічні властивості. Можливість внесення пектинів до складу приправних соусів зі зниженою калорійністю недостатньо вивчена. у зв'язку з цією метою даної роботи є розробка рецептур соусів-дресингів на прикладі білого соусу та кетчупу зі зниженою калорійністю та внесенням пектинових речовин.

Ключовим моментом при розробці рецептур було визначення оптимального дозування

пектину у складі соусу та способу його введення. Для визначення стабілізуючих властивостей пектину у складі овочевого соусу було приготовлено контрольний зразок для порівняння. В даному зразку роль стабілізатора виконувала гуарова камедь - популярний харчовий загусник і стабілізатор. Були отримані лабораторні зразки з масовою часткою пектину 0,5%. надалі дані зразки піддавалися органолептичному аналізу та фізико-хімічним випробуванням: визначення колоїдної стабільності, кислотності та в'язкості соусів.

Література

1. Biological value of by-products of tomato processing. O. Benderska, O. Bessarab, V. Shutyuk, B. Iegorov - Food Science & Technology (2073-8684), 2021