

ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВИХ СОУСІВ З ДОДАВАННЯМ СУХОЇ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ ТА КРЕМНЕЗЕМУ

Традиційні технології соусів характеризуються низьким вмістом біологічно активних речовин та незбалансованим хімічним складом. Більшість інновацій в технологіях соусів припадає на томатні соуси та майонези, в той час як технологіям ягідних соусів приділяється незначна увага, хоча ягідні соуси мають ряд переваг.

Серед них – висока власна засвоюваність та здатність підвищувати засвоюваність інгредієнтів основної страви, яскравий колір та виражений аромат [1].

Крім того, необхідно звернути увагу на те, що більшість цих досліджень спрямовані на розробку соусів, які використовуються при виробництві кондитерських виробів, наприклад, в якості наповнювачів або начинок на основі плодово-ягідної сировини, і зовсім незначною мірою на розробку та обґрунтування сучасного асортименту соусів, які використовуються під час виробництва м'ясних, рибних та інших страв, що останнім часом набуває популярності серед закладів ресторанного господарства та підприємств харчової промисловості [2].

При цьому важливим є підбір формуючих текстуру інгредієнтів з різним рівнем форм звязування водлоги, що дозволяє регулювати реологічні характеристики дисперсних систем [3], а також забезпечення комплексного підбору рецептурних інгредієнтів для формування високого рівня споживчої оцінки харчової продукції [4].

Нами були розроблені сливові соуси на емульсійній основі, які піддавались пастеризації, яка моделювала процес виробництва харчових продуктів.

В таблиці №1 наведено характеристики органолептичних показників соусів до пастеризації.

Оцінку проводили за такими показниками як: смак, запах, колір, зовнішній вигляд, однорідність текстури. Оцінку проводили за 5-ти бальною шкалою.

Головним завданням було створення однорідної емульсії, що може зберегти свою текстуру після пастеризації.

Склад рецептури №1 – 80% сливовий оцет, 1,5% – кремнезем, 6,5% – суха молочна сироватка, олія рафінована – 17,0%.

Склад рецептури №2 – 60% сливовий оцет, 1,5% – кремнезем, 6,5% – суха молочна сироватка, олія рафінована – 32,0%.

Склад рецептури №3 – 80% сливовий оцет, 0,5% – кремнезем, 6,5% – суха молочна сироватка, олія рафінована – 17,0%.

Склад рецептури №4 – 60% сливовий оцет, 0,5% – кремнезем, 2,5% – суха молочна сироватка, олія рафінована – 32,0%.

Склад рецептури №5 – 90% сливовий оцет, 0,5% – кремнезем, 2,5% – суха молочна сироватка, олія рафінована – 7,0,0%.

Склад рецептури №6 – 90% сливовий оцет, 1,5% – кремнезем, 2,5% – суха молочна сироватка, олія рафінована – 6,0%.

Таблиця 1 Органолептичні характеристики соусів до пастеризації

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Зразок 6
Смак	4,8	4,8	4,5	4,7	4,5	4,5
Запах	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Колір	4,9	4,7	4,3	4,7	4,9	4,5
Зовнішній вигляд	4,9	4,9	4,4	4,8	4,2	4,2
Однорідність текстури	5,0	5,0	4,4	4,9	3,5	3,5

Як видно з представленої таблиці, найвищі органолептичні оцінки мають рецептури №1, №2, №4. Це обумовлено тим, що в цих рецептурах високий вміст рослинної олії, тому зразки мають однорідну текстуру, привабливий зовнішній вигляд.

Дослідження органолептичних показників для соусів після пастеризації представлено в таблиці 2.

Таблиця 2 Органолептичні характеристики соусів після пастеризації

Показник	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5	Зразок 6
Смак	4,8	4,8	4,5	4,7	4,5	4,5
Запах	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Колір	4,9	4,7	4,3	4,7	4,9	4,5
Зовнішній вигляд	4,0	4,9	3,5	3,7	3,2	3,2
Однорідність текстури	3,7	5,0	3,5	3,6	3,2	3,3

Висновок. Отримавши загальну оцінку за рядом органолептичних показників можна констатувати переваги дослідної рецептури № 2 над іншими рецептурами, оскільки дослідний зразок не втратив однорідності емульсії, після пастеризації. При цьому даний соус має гарний смак, колір та аромат.

Література

1. Хорунжа, Т., & Пасічний, В. (2020). Розроблення сливового соусу м'ясних страв. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.
2. Francesca R. Lupi, Giulia Franco, Noemi Baldino, Domenico Gabriele (2020). The effect of operating conditions on the physicochemical characteristics of whey protein-based systems, *Rheologica Acta*, 10.1007/s00397-020-01197-6.
3. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.
4. Пасічний, В. М. Рангове оцінювання комбінованих м'ясопродуктів / В. М. Пасічний // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – Київ : УДУХТ, 2002. – Вип. № 11. – С. 77–80.

УДК 637.5

Пасічний В.М., д.т.н., **Маринін А.І.**, к.т.н., **Храпачов О.В.**, к.т.н.
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

34. ПОВТОРНА ПАСТЕРИЗАЦІЯ ЯК СПОСІБ ПОДОВЖЕННЯ ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМУ ЗБЕРІГАННЯ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ ВАРЕНОЇ ГРУПИ

Розширення асортименту ковбасних виробів з подовженим терміном зберігання є одним з напрямів забезпечення ефективної логістики торгівельних мереж. Крім традиційних стерилізованих консервів в м'ясопереробній галузі поширюється виробництво ковбасних виробів з більш тривалим терміном зберігання з використанням елементів активного пакування.

При цьому акценти щодо збільшенню часу зберігання направлені не тільки на забезпечення мікробіологічної стабільності виробів, а й забезпечення більшої бар'єрності пакувальних матеріалів, підбору рецептурних інгредієнтів, типу пакування, умов повторної пастеризації.