

35. Аспекти технології низькокалорійних соусів

Тетяна Шурігіна, Марина Цьома,
Олександр Мандриш, Олександра Неміріч
Національний університет харчових технологій

Соуси призначені як приправа до широкого асортименту страв та салатів в різноманітних закладах ресторанного господарства. Широко розповсюджені наступні види соусів: кетчуп, майонез, бешамель, ткемалі, сацебелі, сальса, соєвий, часниковий, рибний, грибний соуси, соус-тартар тощо.

Соуси-дресинги стали поширеними в раціоні харчування населення і представлені полікомпонентними системами. До їх складу входять рослинні олії, з додаванням одного або декількох інгредієнтів з асортименту: спецій, прянощів, підкислювачів, подрібнених овочевих, фруктових або інших наповнювачів, а також з додаванням за необхідності емульгуючих, стабілізуючих інгредієнтів, консервантів, ароматизаторів та інших добавок, що надають різноманітного смаку, аромату, формують поживну цінність.

Аспект технології низькокалорійних соусів полягає в одночасному зниженні вмісту олії і заміні загальноприйнятих структуроутворювачів – ксантану, модифікованих крохмалів, карагінанів на натуральну сушену овочеву сировину – порошки з кабачків, капусти, томатів та інших.

Виходячи з цього обрано овочеві порошки дисперсністю 35...40 мкм, які є джерелом аніонних полісахаридів, зокрема низькоетирифікованих пектинових речовин, і тому у формують дисперсійне середовище в дресингах.

В результаті дослідження органолептичних і фізико-хімічних показників якості соусів-дресингів виявлено переваги у дослідних зразках зі зменшеним вмістом жиру з додаванням натуральних структуроутворювачів в порівнянні з контрольними зразками. Встановлено седиментаційну стійкість дресингів під час додавання овочевих порошків. Розраховано хімічний склад дресингів з овочевими порошками, за результатами якого показано зниження їх калорійності і підвищення харчової цінності.

Таким чином, визначено можливість використання в технології соусів-дресингів овочевих порошків, які є структуроутворювачами, і дозволяють знизити вміст жиру в рецептурній композиції.