

Використання ягід чорної смородини та пряно-ароматичної сировини для отримання соусу оздоровчого призначення

Алла Башта, Олексій Голога

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Україна має значний потенціал для виробництва оздоровчих харчових продуктів завдяки своїм природним багатствам. Метою даної роботи є розроблення соусу оздоровчого призначення з використанням ягід чорної смородини та пряно-ароматичної сировини.

Матеріали і методи. У процесі досліджень вихідної сировини, напівфабрикатів та готового продукту використовували загальноприйняті методи досліджень. Вміст пектинових речовин визначали кальцієво-пектатним методом; загальний вміст біофлавоноїдів – методом Фоліна-Чокальтеу; кількісний вміст каротиноїдів – спектрофотометричним методом; вміст органічних кислот – йодометричним методом; вміст вітаміну С з використанням 2,6-дихлорфеноліндофеноляту натрію.

Результати. Серед харчових продуктів у щоденному раціоні людини важливе місце належить соусам. Їх можна використовувати у звичайному харчуванні, вони популярні у закладах ресторанного господарства завдяки своїй універсальності, можливості контролювати калорійність, а також хімічний склад. В асортименті соусної продукції України переважають соуси на емульсійній і томатній основі та гірчиці, а сегмент плодово-ягідних соусів, незважаючи на розширення за останні роки, все ще залишається незначним.

Перспективним напрямком розширення асортименту соусів, вирішення проблеми збалансованого харчування, підвищення харчової цінності готового продукту можна вважати виробництво соусів на основі плодово-ягідної сировини з використанням пряно-ароматичної сировини. За основу плодово-ягідного соусу було обрано пюре із ягід чорної смородини. Ця сировина є природним постачальником організму людини біологічно активних речовин, що належать до категорії есенціальних – вітамінів, мінеральних речовин, біофлавоноїдів, пектинових речовин [1]. Так, у досліджених ягодах смородини вміст пектинових речовин склав 1,1%, вміст поліфенольних сполук – 1840 мг%, каротиноїдів – 3,9 мг%, аскорбінової кислоти – 201 мг%, органічних кислот – 1,8%, що свідчить про доцільність їх використання для розроблення соусу оздоровчого призначення.

Отримати соуси з підвищеним вмістом біологічно активних речовин і високими органолептичними показниками можна шляхом застосування пряно-ароматичних рослинних добавок. Як пряно-ароматичні добавки обрано композицію порошку листя смородини та гісопу лікарського (*Hyssopus officinalis* L.). Молоді та нездерев'янілі листки, стебла гісопу, що починають цвісти, мають терпкий пряний гіркуватий смак і приємний аромат, використовуються як прянощі у свіжому або сушеному вигляді. Основним чинником вибору даної сировини є наявність в ній високого вмісту фенольних сполук, каротиноїдів, вітаміну С й інших біологічно активних речовин.

Висновки. Визначено оптимальну дозу внесення композиційної суміші пряно-ароматичної сировини в ягідний соус на основі чорної смородини, встановлено оптимальні технологічні режими, які забезпечують отримання готового продукту оздоровчої дії високої якості.

Література.

1. Bashta A., Ivchuk N., Stetsenko N., Bashta O. Rationale of fruit and berry raw materials choice to increase the confectionery nutritional value. *Ukrainian Journal of Food Science*. 2021. Volume 9, Issue 1. pp. 103-115.