

7. Соуси емульсійного типу на основі фіто-олійних напівфабрикатів

Тетяна Параскун, Георгій Лявинець, Олена Пасічник
Національний університет харчових технологій

Вступ. Структура харчування людства є одним із головних показників рівня розвитку та благополуччя держави. Аналіз сучасного стану харчування населення України показує, що навіть при достатній забезпеченості продовольчими ресурсами, задовольнити потребу необхідними нутрієнтами – доволі складна задача, оскільки кількість їжі, її хімічний склад, харчова та енергетична цінності знаходяться в дисбалансі. Неправильне харчування призводить до виникнення захворювань обміну речовин різної етіології: ожиріння, анемії, атеросклероз, діабет, целиакія тощо. У зв'язку з цим, актуальною на сьогодні є розробка рецептур та технологій продуктів оздоровчого, лікувально-профілактичного та лікувального спрямування.

Як показує практика підприємств ресторанного господарства, під час виробництва окремих страв, кулінарних та кондитерських виробів для розширення асортименту, підвищення харчової цінності, збільшення обсягу виробництва та реалізації використовують різні види оздоблювальних напівфабрикатів та соусів – гарячих та холодних, маринадів, салатних заправок, дресингів, масляних сумішей тощо. Вони виконують важливу роль у приготуванні й споживанні багатьох видів страв, сприяють кращому травленню і засвоєнню харчових речовин організмом. За аналізом дослідження ринку соусів показана тенденція збільшення обсягу виробництва майонезів, дресингів, особливо в умовах підприємств ресторанного господарства. З огляду на це, виходить актуальність підвищення харчової цінності не лише кулінарної продукції, а й соусів, надання їм функціонального призначення, який би задовольняв потреби організму і мав низьку калорійність.

Проблемам розроблення та удосконалення технологій соусів емульсійного типу присвячені роботи К.В. Бакланова, Н.Є. Єлісеєвої, Л.В. Крилової, О.Ю. Давидової, Л.П. Малюк, О.О. Гринченко, Л.М. Тележенко, І.В. Чоні, Г.В. Дейниченко та інших. Разом з тим слід зазначити, що деякі питання підвищення якості та створення нових видів функціональних емульсійних продуктів підвищеної біологічної цінності та лікувально-профілактичного спрямування потребують подальшого розвитку.

Матеріали і методи. Науковцями Національного університету харчових технологій запропоновано спосіб виробництва фіто-олійного каротинвмісного напівфабрикату. В основу розробки поставлено задачу створення напівфабрикату шляхом додавання до рослинної олії (соняшникової, кукурудзяної, оливкової тощо), сушеної каротинвмісної сировини - це порошок моркви та гарбуза, а також сушеної

пряно-ароматичної сировини, зокрема порошку петрушки, кропу, фенхелю, базилику, які містять за хімічним складом власні полісахариди та антиоксиданти, що забезпечать створення стійкої термодинамічної системи. Одержаний напівфабрикат пропонується до залучення в технологічному потоці виробництва широкого асортименту похідних соусів емульсійного типу.

В ході досліджень розроблено асортимент соусів на основі напівфабрикату. Визначено органолептичні, фізико-хімічні показники якості та безпеки нових соусів, їх харчову та енергетичну цінності.

Результати. Органолептичні показники якості (з урахуванням додаткових показників) розроблених соусів з додаванням 20, 30 та 40 % фіто-олійного каротинвмісного напівфабрикату в рецептурній композиції. Абсолютні значення показників були переведені за допомогою шкали Харінгтона в відносні одиниці і представлені у вигляді діаграм (рис. 1), що наочно демонструє недоліки та переваги нових соусів в порівнянні з контрольним зразком і придатність їх застосування.

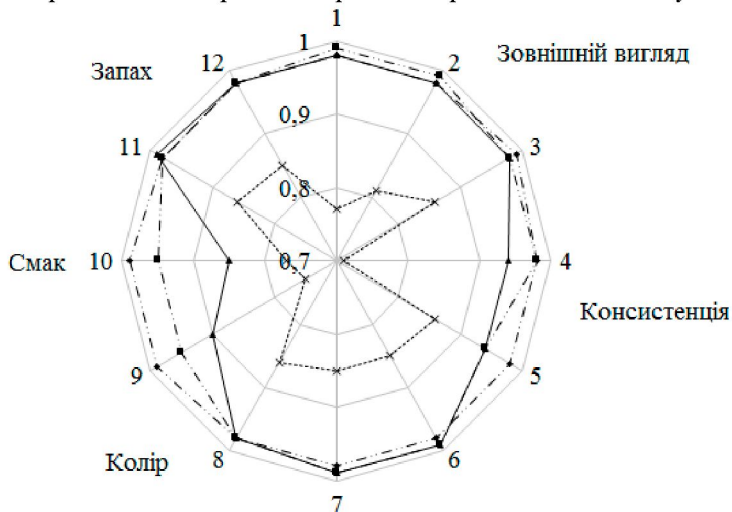


Рис. 1. Органолептичні профілі соусів емульсійного типу з додаванням фіто-олійного каротинвмісного напівфабрикату:

—▲— Контроль -■- 20% —▲— 30% -●- 40%

Як видно з рис. 1, переважним за органолептичною оцінкою серед інших зразків є соус з додаванням 30% напівфабрикату до маси соусу. За харчовою цінністю новий соус відрізняється більшим вмістом ПНЖК.

Висновки. Розроблено рецептури та технологію соусів емульсійного типу з додаванням фіто-олійного каротинвмісного напівфабрикату, які за показниками якості та харчовою цінністю є переважними в порівнянні з традиційними.