

39. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОВОВЧЕВИХ ПОРОШКІВ У ВИРОБНИЦТВІ ДРЕСІНГІВ

І. Панченко, О.М. Вашека, О.В. Неміріч

Національний університет харчових технологій

На сьогодні все більшої популярності на території України набуває харчування у закладах ресторанного господарства. Меню даних закладів є дуже різноманітне, яке суттєво відрізняється одне від одного, але майже до всіх страв пропонуються різноманітні соуси, зокрема популярними стають дресинги. Соуси і салатні заправки сприяють покращеному засвоєнню їжі, надають готовим стравам особливого смаку та аромату, тим самим збуджують апетит та стимулюють роботу шлунково-кишкового тракту, підвищують харчову цінність страви. Тому, з урахуванням сучасних вимог нутріціології до харчового раціону людини, перспективним є розроблення дресингів із підвищеним вмістом рослинних мікронутрієнтів. Їх споживання дасть можливість суттєво збагатити традиційні страви комплексами біологічно активних речовин.

На сьогодні відомими є розробки технологій дресингів для оздоровчого харчування на основі сколотини з використанням прямих овочів (хрону, селери, часнику), що відрізняються від продуктів-аналогів високою біологічною цінністю, мають приємний оригінальний смак та аромат, гомогенну стабільну структуру, яка не розшаровується протягом всього терміну зберігання.

Також відомі роботи по розробленню дресинги з використання виноградної олії як основного інгредієнту, що дозволяє покращити органолептичні показники готового продукту та сприяє підвищенню засвоєння страви. Це пов'язано з високим вмістом у виноградній олії вітамінів, макро- та мікроелементів, поліненасичених жирних кислот тощо.

В останні роки значне застосування для збагачення дресингів знаходять натуральні інгредієнти з рослинної сировини, які містять значну кількість вітамінів, зокрема, каротину, вільних амінокислот, мінеральних речовин, фенольних сполук, природних антиоксидантів. У зв'язку з цим актуальним напрямком досліджень є розроблення технології дресингів з використанням овочевих порошоків. Їх застосування дозволяє спростити технологічний процес, зменшити витрати на зберігання овочів, уникнути сезонності їх споживання, підвищити харчову та біологічну цінність страв. Це є предметом особливої уваги для підприємств типу бістро, які є надзвичайно популярними у молоді та підлітків.

З огляду на це, проведено дослідження з вивчення можливості збагачення дресингів при додаванні порошоків: з томатів, паприки та моркви, отриманих методом холодного розпилювального сушіння, кабачків, капусти — способом сушіння зі змішаним теплопідведенням, грибів — способом конвективного сушіння. Жировою основою для виробництва дресингів обрано рослинні олії — соняшникова, кукурудзяна, оливкова тощо.

За результатами досліджень органолептичних та фізико-хімічних показників якості нових видів дресингів, що базуються на гармонійному поєднанні інгредієнтів, оптимізації їх хімічного складу з метою забезпечення есенціальними нут-

рієнтами раціонів харчування різних вікових категорій населення, встановлено раціональні масові частки овочевих порошків, обґрунтовано технологічні параметри отримання рецептурних композицій дресингів.

Таким чином, на підставі проведених багатопланових комплексних досліджень обґрунтовано перспективи використання овочевих порошків для отримання соусів-дресингів з високими смаковими властивостями та відповідними фізико-хімічними показниками якості, збалансованим хімічним складом. Розроблені нові види продуктів рекомендовано до впровадження у закладах громадського харчування, зокрема на підприємствах швидкого харчування.