

11. Удосконалення рецептур солодких соусів, збагачених біологічно активними речовинами

Наталія Миронець, Галіна Бандуренко, Тетяна Левківська
Національний університет харчових технологій

Вступ. Сучасні заклади громадського харчування пропонують широкий асортимент страв, до яких пропонують рослинні соуси. Їх асортимент досить великий – томатні, овочеві, та солодкі фруктові. Протягом останніх десяти років в Україні спостерігається тенденція до розроблення технології більш «легких» соусів, із високим вмістом функціональних речовин, які рекомендують використовувати до солодких страв. Істотну питому частку складають різноманітні топінги, але вони містять незначну плодову частину та багато згущувачів, барвників та ароматизаторів. Останнім часом багато уваги приділяється природній вітаміномісткій сировині та способам її переробки. Проблемою є те, що більшість способів її переробки не забезпечують необхідного вмісту біологічно активних речовин (БАР) у готовому

продукті. Що стосується фруктових соусів, які не є самостійною стравою, а призначені як доповнення до пудингів, морозива та млинців, то вміст БАР в них повинен бути в 2-3 рази вищим ніж у звичайних вітаміномістких продуктів, так як часто вони призначені для коригування хімічного складу страви в цілому. Тобто, проблема створення соусів з високим вмістом вітамінів та інших БАР та функціональними властивостями лишається актуальною.

Мета роботи – удосконалити технологію солодких соусів, збагачених природними БАР.

Матеріали і методи. В якості матеріалів досліджень використовували яблука, моркву та рідкий каротиномісний наповнювач «Морквяний мед». Методи досліджень – стандартні, загальноприйняті. Методика роботи полягала у тому, що підготовлені яблука подрібнювали, піддали гідролізу, протирали, концентрували вдвічі, додавали наповнювач «Морквяний мед» й уварювали до готовності. Визначали органолептичні та фізико-хімічні показники готового продукту, а також вміст БАР.

Результати. Проаналізувавши існуючі технології солодких фруктових соусів було виявлено ряд недоліків з точки зору можливості отримання функціонального продукту. Для їх усунення застосовували пектиновмісне пюре, як основи для соусу, та наповнювач «Морквяний мед», розроблений на кафедрі технології консервування НУХТ. Останній є багатофункціональною добавкою, відрізняється яскраво вираженим помаранчевим кольором, високим вмістом цукрів (62-65 г/100 г), пектинових речовин (3- 4 г/100 г), β – каротину (до 10-11 мг/100 г) та стабільністю цих показників протягом шести місяців зберігання [1]. При виготовленні соусу, за основу брали технологію, згідно якої фруктове пюре змішують з цукром у співвідношенні 10:1 та уварюють до певного вмісту сухих речовин, залежно від виду сировини. Найчастіше ця цифра знаходиться в межах 21-23% і забезпечує текучу консистенцію та приємний смак. Для отримання пектиновмісного пюре, підготовлені відповідним чином й подрібнені яблука та моркву піддавали гідролізу, у результаті чого, кількість пектинових речовин збільшувалась на 20-25 %. Пюре піддавали концентруванню до вмісту сухих речовин 20-25 %, а потім додавали рідкий каротиномісний наповнювач «Морквяний мед» із вмістом сухих речовин 70% до досягнення необхідної консистенції та вмісту сухих речовин. Така технологія забезпечує високий вміст пектинових речовин (не менше 2%) та отримання продукту без використання цукру. Одержаний таким чином соус, досліджували за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Результати наведені в таблиці.

Таблиця

Органолептичні та фізико-хімічні показники соусів «Кольорові»

Найменування показника	Значення
Зовнішній вигляд та консистенція	В'язка, текуча однорідна рідина
Смак та запах	Приємний кисло-солодкий
Колір	Від жовтого до яскравий оранжевого
Вміст сухих речовин, %, не менше	25
Вміст β – каротину, мг/100г:	5,0-15,0.
Вміст цукрів, г/100г	23,0-25,0
Вміст пектинових речовин, г/100г, не менше	2,0
Вміст органічних кислот, %,	1,0-1,5

При аналізі хімічного складу отриманих соусів та порівнянні з традиційними можна стверджувати, що вміст пектинових речовин у них вдвічі більший ніж у традиційних, а додавання рідкого каротиновмісного наповнювача «Морквяний мед» не тільки надає яскравого кольору кінцевому продукту, а й насичує продукт β – каротином.

Висновки. Удосконалено технологію солодких соусів, що дозволяє отримати продукт з високим вмістом БАР та функціональними властивостями. Соуси, виготовлені згідно запропонованої технології, можуть бути рекомендовані для широкого вживання як дітей так і дорослих.

Література.

1. Левківська Т.М. Комплексна ресурсозберігаюча переробка моркви з отриманням поліфункціональних харчових добавок. / Т.М.Левківська, Г.М.Бандуренко, А.Т.Безусов // Наукові праці ОНАХТ. Випуск 37 – 2010р. – С 211-214.