

## 15. ВИКОРИСТАННЯ НАСТОЇВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ

Кузьмін О.В., к.т.н.,

Богомол А.В.,

Грушевська І.О.,

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

На даному етапі розвитку ресторанного бізнесу та харчових технологій в цілому спостерігається тенденція здивування споживачів з метою їх зацікавлення та стимулювання попиту. Використання екзотичної сировини, нових та ексклюзивних способів подачі, новітніх та прогресивних технологій – все це є методами створення враження на споживачів.

Відомо, що соуси є джерелом поживних речовин, які підвищують харчову цінність страви. Для їх приготування використовують плоди та овочі, м'ясу та рибну сировину, прянощі та алкогольні напої (пиво, вино, коньяк, віскі, лікери). Дані алкогольні напої доцільно замінювати настоями із рослинної сировини, які є джерелом антиоксидантних властивостей. Завдяки екстрагуванню рослинної сировини у спиртовмісну сировину, відбувається збагачення останньої корисними речовинами (вітамінами, мінеральними речовинами, органічними речовинами, поліфенольними сполуками), що призводить до підвищення антиоксидантних властивостей настоїв.

Найбільш повноцінним джерелом біологічно активних речовин є фруктова сировина, що містить в собі такі речовини, які досить складно створити штучно. Органічні кислоти фруктів в комплексі із вуглеводами покращують обмін речовин, а вітаміни та поліфенольні речовини позитивно впливають на роботу всього організму.

*Об'єкт дослідження* – технологія приготування соусів.

*Предмет дослідження* – водно-спиртові настої цитрусових.

*Методи дослідження* – редоксметрія та рН-метрія для визначення антиокислювальної здатності водно-спиртових настоїв цитрусових.

Дослідження антиоксидантних властивостей цитрусових у водно-спиртових настоях для виробництва соусів.

Для дослідження окисно-відновної здатності цитрусових були приготовані водно-спиртові настої із кумквату, мандарину, лимону, апельсину, грейпфруту.

На основі здійснених досліджень, встановлено, що додавання у водно-спиртову систему рослинної сировини з плодів цитрусових призводить до зміни рівня рН в область кислого середовища, а саме слабо-кислого (рН=6,85...5,0) та кислого (рН=5,0...3,5). Це пояснюється тим, що у цитрусових знаходиться велика кількість органічних кислот: яблучної, лимонної, аскорбінової тощо.

На рис. 1 видно, що найбільшу відновну здатність має настій кумквату, а саме його м'якоть (ЕВ=178,2 В). Завдяки екстрагуванню рослинної сировини у

спиртовмісну сировину, відбувається збагачення останньої корисними речовинами (вітамінами, мінеральними речовинами, органічними кислотами, поліфенольними сполуками), що призводить до підвищення антиоксидантних властивостей розчину.

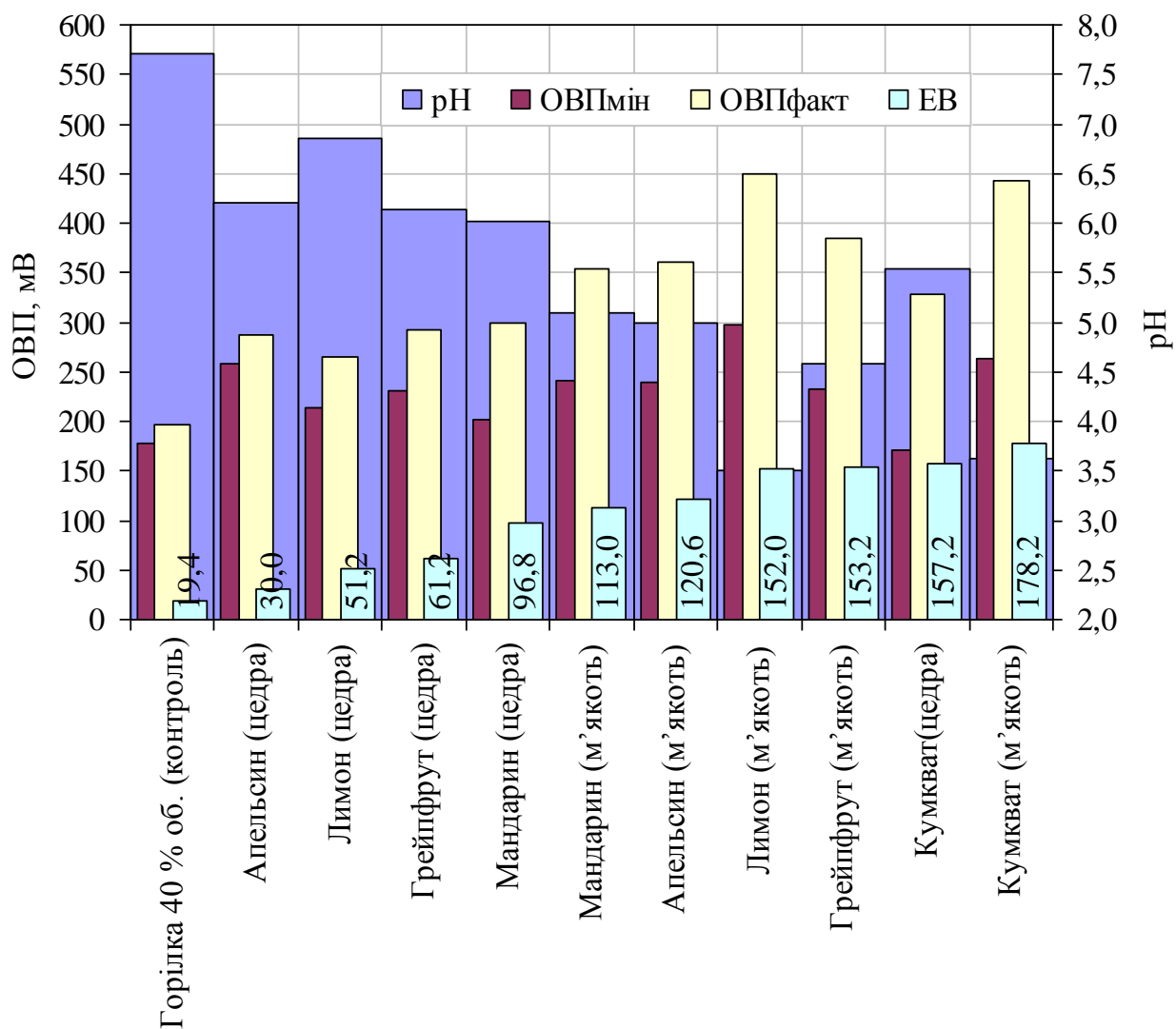


Рисунок 1 – Фізико-хімічні показники водно-спиртових настоїв з рослинної сировини при  $t=19^{\circ}\text{C}$

Використання водно-спиртового настою із кумквату впливає на органолептичні показники, надає приємного аромату кумквату за рахунок великої кількості ефірних олій, які якнайкраще розкриваються під час настоювання. Таким чином настої впливають не лише на технологічні показники готового соусу, а і забезпечують його корисними для організму людини речовинами.

**Висновки.** В ході досліджень встановлено антиоксидантну дію водно-спиртових настоїв цитрусових та доведено доцільність використання водно-спиртового настою із кумквату у виробництві соусів до м'ясних страв, що дає можливість розширити асортимент соусів у закладах ресторанного господарства.