

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**91-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

7–11 квітня 2025 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2025

3. Розроблення технології овочевих соусів, збагачених харчовими волокнами

Катерина Бабенко, Ольга Душак

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Проведено дослідження з метою визначення впливу додавання харчових волокон та реологічні властивості та харчову цінність соусів на основі овочевої сировини.

Матеріали і методи. Матеріалом для досліджень стала клітковина із насіння льону та вівсяна та пшенична клітковина, а також томатне пюре як основний рецептурний компонент розроблених соусів.

Результати і обговорення. Одним із способів покращення смакових характеристик та підвищення харчової цінності продуктів, готових до вживання з м'яса, риби та птиці є додавання до них соусу. В основі цих соусів лежать: овочеві та фруктові пюре, борошно пшеничне, морква, цибуля ріпчаста, які містять більший спектр біологічно активних речовин на відміну тваринної сировини. Проте, вони можуть забезпечити вимоги здорового харчування. В даний час особливо актуальним є забезпечення населення функціональними продуктами. Дефіцит харчових волокон у раціоні населення сягає 60% і, як відомо, є однією з основних причин все більшого поширення гіпертонічної хвороби, атеросклерозу, ожиріння, діабету, варикозної хвороби тощо [1]. У зв'язку з вищевикладеним, метою нашого дослідження було вивчення харчових рослинних добавок та розробка технології соусів з використанням функціональних інгредієнтів – харчових волокон. Останнім часом широкої популярності набувають порошкоподібні рослинні композиції – джерела харчових волокон.

На ринку особливою популярністю користуються такі продукти із зовнішнього шару зерна пшениці торгової марки «Danikafarm», композиції з трав та оболонки насіння вівса, гарбуза, розторопші, льону та ін. Однак рекомендовані способи споживання не завжди можливі. Багато людей зазнають труднощів із вживанням порошку в чистому вигляді, запиваючи рідиною. Цю проблему можна вирішити, включаючи ці продукти до складу вживаних страв, отже їх надходження в організм буде більш природно.

Композиції різних марок клітковини є сухими подрібненими сумішами. У зв'язку з цим необхідно вирішити питання підготовки введення їх у соус, вибору раціонального дозування для покращення органолептичних та функціонально-технологічних властивостей. Харчові волокна, що містяться в добавках, характеризується здатністю набування, а отже здатні поглинати і утримувати вологу. У ході дослідження виявлено, що набування пшеничної та вівсяної клітковини коливається практично в одних межах (100-108)%, на відміну від значення для клітковини із насіння льону — 90,0-92,0 %.

Висновки. Проведені дослідження довели можливість використання запропонованих видів рослинних композицій при виробництві соусів із збереженням органолептичних показників, функціонально-технологічних властивостей та збільшенням вмісту харчових волокон.

Література

Shutyuk, V. Physico-chemical characteristics of dried green onion semi-finished products and their rehydration ability / V. Shutyuk, O. Dushchak, O. Bessarab // Ukrainian Food Journal. – 2024. – Vol. 13, Issue 4. – Pp. 753–765.