

3. Органолептичні характеристики сливових соусів

Тетяна Хорунжа, Василь Пасічний

Національний університет харчових технологій, м.Київ, Україна

Вступ. Соуси на основі плодової сировини, що користуються попитом у багатьох країнах, набувають все більшої популярності і серед вітчизняних споживачів. У вітчизняній торговельній роздрібній мережі реалізується досить широкий асортимент соусів на основі плодової сировини - аличі, брусниці, журавлини, яблук, кизилу, лимона, кокоса, манго та ін., що робить вартість продукції досить високою.

Останнє диктує необхідність використання сировини місцевого походження [1]. Для проведення досліджень в якості плодової сировини використовують ягоди та фрукти: сливу, полуницю, агрус, ялівець, обліпиху, чорну смородину, та ін. [3].

Матеріали і методи. Однією з основних характеристик соусів є текстура, якість якої залежить не тільки від основних інгредієнтів, але і від використовуваних загущувачів [2, 3, 4]. Також додаткової стабілізації емульсії можна досягти за допомогою поверхнево активних речовин (ПАР) та рослинних композитів, що дозволяє підвищувати вміст БАР в харчових продуктах.

Результати. Було розроблено модельні рецептури соусів (таблиця 1).

Таблиця 1 - Модельні рецептури сливових соусів.

Рецептура №	Сливовий оцет, %	Кремнезем, %	Суша молочна сироватка, %	Олія рафінована, %
1	90	1,5	6,5	2,0
2	60	1,5	6,5	32
3	90	0,5	6,5	2,0
4	60	0,5	6,5	32

Зі зміною рецептури емульгована фаза в соусі збільшувалась, при вмісті жирової основи 32% значення емульгуючої здатності дорівнювало 100%. Визначено органолептичні показники модельних соусів, після проведення їх теплової обробки. Найкращими були соуси виготовлені за рецептурами №2 та №4. Текстура соусів після нагрівання була однорідна, мала приємний смак та аромат, з яскраво вираженими нотами сливи.

Висновки. Проведені дослідження кисло-солодких соусів на основі маринованої сливи в поєднанні з жировою основою дозволяють виробляти технологічний фабрикат, придатний для використання у виробництві консервованих продуктів, виробництво яких передбачає проведення пастеризації.

Література

1. Хорунжа, Т., & Пасічний, В. (2020). Розроблення сливового соусу для м'ясних страв. *Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності*.
2. Pasichnyi, V., Khorunzha, T., & Polumbryk, M. (2020). Research of the influence of pasterization on organoleptic, rheological and physicochemical characteristics of sausages. *Scientific Works of National University of Food Technologies*, 3(26), 214-221.
3. Albaa, K.; MacNaughtan, W.; Laws, A.P., et al. Fractionation and Characterisation of Dietary Fibre from Blackcurrant Pomace. *Food Hydrocolloids*, 2018, Vol. 81. Pp. 398–408. DOI: 10.1016/j. foodhyd.2018.03.023.
4. Пасічний, В. М., & Ястреба, Ю. А. (2013). Дослідження структурно-механічних властивостей гелів альгінатів для виробництва м'ясних та м'ясомістких продуктів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*, (15, № 1 (3)), 125-129.