

Изобретение относится к пищевой промышленности.

Известен соус томатный острый, изготовленный на основе томатного пюре (Сборник технологических инструкций по производству консервов. М. Пищевая промышленность, 1978, с. 340). Этот соус включает в себя следующие ингредиенты на 1 тонну готовой продукции, кг:

<b>Томатное пюре (св. 12%)</b>	<b>1154</b>
<b>Сахар</b>	<b>138</b>
<b>Соль</b>	<b>23</b>
<b>Уксусная эссенция</b>	<b>2,5-6,0</b>
<b>Пряности</b>	<b>3</b>

Недостатком его являются сравнительно невысокие вкусовые качества, обуславливаемые вкусовыми качествами томатов.

Из известных соусов прототипом по качественному и количественному составу является "Соус аппетитный" (Сборник технологических инструкций по производству консервов. М. Пищевая промышленность, 1978, с. 340). Этот соус включает в себя следующие ингредиенты на 1 тонну готовой продукции, кг:

<b>Томатное пюре (св. 12%)</b>	<b>720,8</b>
<b>Яблочное пюре</b>	<b>144,2</b>
<b>Соль</b>	<b>25,2</b>
<b>Семя кориандра</b>	<b>2,0</b>
<b>Семя укропа</b>	<b>2,0</b>
<b>Перец горький</b>	
<b>красный стручковый</b>	<b>3,3</b>
<b>Уксусная эссенция</b>	<b>2,7</b>
<b>Остальные специи</b>	<b>14,1</b>
<b>Притамин (св. 20%)</b>	<b>180,2.</b>

Недостатком указанного пюре является следующее:

использование дорогостоящего и дефицитного сырья - притамина, использование уксусной кислоты в составе соуса.

В основу изобретения поставлена задача создания ревеневого соуса путем использования ревеня, сахара, соли, кориандра, укропа и перца горького красного обеспечить высокое содержание углеводов, органических кислот, клетчатки, минеральных веществ и витаминов.

Поставленная задача решается тем, что в соусе ревеневом, содержащем овощное пюре, соль, семя кориандра, семя укропа и перец горький красный, согласно изобретению, в качестве овощного пюре используют пюре из ревеня, а также применяют сахар при следующем соотношении ингредиентов на 1 тонну продукции:

<b>Пюре из ревеня</b>	<b>830,0</b>
<b>Сахар</b>	<b>155,0</b>
<b>Соль</b>	<b>11,0</b>
<b>Семя кориандра</b>	<b>2,0</b>
<b>и/или</b>	
<b>Семя укропа</b>	<b>2,0</b>
<b>Перец горький красный</b>	
<b>стручковый</b>	<b>2,0.</b>

Пищевая ценность соуса закладывалась, исходя из химического состава всех компонентов и, прежде всего, ревеня. Для улучшения вкусовых качеств добавляли соль и специи, для насыщения продукта углеводами добавляли сахар.

Пюре из ревеня было взято за основной компонент в количестве 830 кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 930 кг ухудшает вкусовые качества пюре, а снижение его содержания до 730 кг также приводит к неокругленности вкуса.

Для подслащивания применили сахар в количестве 155 кг на 1 тонну продукта. Увеличение его содержания до 200 кг приводит к созданию чрезмерно сладкого привкуса, а снижение его содержания до 100 кг приводит к ощущению неполноты вкуса.

Для создания слаженности вкусовых качеств соуса добавляли соль в количестве 11 кг на 1 тонну продукта. Увеличение этой дозы до 16 кг привело к резкому ухудшению вкуса соуса, а снижение ее до 6 кг - к ощущению неполноты вкуса.

И, наконец, для создания пикантного привкуса были заданы специи: семя укропа (1 кг), семя кориандра (1 кг), перец горький красный (2 кг). Увеличение этих доз до 2 кг, 2 кг и 3 кг соответственно приводит к чрезмерному ощущению их вкуса в продукте, а снижение их содержания до 0,5 кг, 0,5 кг, и 1 кг соответственно приводит к исчезновению слаженного пикантного вкуса и запаха.

Разработанный продукт "Соус ревеневый" обладает слаженным вкусом и запахом и имеет следующие показатели. Органолептические: вид - однородная пюреобразная масса; цвет - от розового до малинового насыщенного; аромат - приятный ревеневый, со слабым запахом укропа

и кориандра. Физико-химические: массовая доля сухих веществ по рефрактометру, не менее 20,0%; общая кислотность (в пересчете на яблочную) 2,5-3,0%; содержание поваренной соли 1,1%.

При сравнительной дегустации соус ревеневый получил 4,8 балла в сравнении с соусом аппетитным - 4,3 балла.

Соус ревеневый - высококачественное изделие. Для его изготовления используется дешевое отечественное сырье.

Соус ревеневый готовят следующим образом.

Готовят пюре из ревеня в соответствии с технологией приготовления. В купажную емкость задают предлагаемые ингредиенты в соответствии с рецептурой, поддерживая следующее их соотношение на 1 тонну продукта, кг:

<b>Пюре из ревеня</b>	<b>830,0</b>
<b>Сахар</b>	<b>155,0</b>
<b>Соль</b>	<b>11,0</b>
<b>Семя кориандра измельченное и/или</b>	<b>2,0</b>
<b>Семя укропа измельченное</b>	<b>2,0</b>
<b>Перец горький красный стручковый</b>	<b>2.</b>

Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции. Допускается замена семени кориандра семенем укропа и наоборот. Оптимальный эффект достигается при одновременном их использовании в количествах по 1 кг.

Пример 1. В купажную емкость задают 930 кг пюре из ревеня, 55 кг сахара, 11 кг соли, 1 кг измельченного семени кориандра, 1 кг измельченного семени укропа, 2 кг перца горького красного. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод: неокругленность вкуса.

Пример 2. В купажную емкость задают 830 кг пюре из ревеня, 155 кг сахара, 11 кг соли, 1 кг измельченного семени кориандра, 1 кг измельченного семени укропа, 2 кг перца горького красного. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод: прослеживается приятный слаженный вкус и аромат.

Пример 3. В купажную емкость задают 730 кг пюре из ревеня, 255 кг сахара, 11 кг соли, 1 кг измельченного семени кориандра, 1 кг измельченного семени укропа, 2 кг перца горького красного. Все тщательно перемешивают и направляют на дальнейшие операции.

Вывод: соус имеет приторный сладковатый привкус.

Итак, именно во втором примере подобран оптимальный состав соуса обеспечивающий приятный слаженный вкус, аромат и высокую пищевую ценность продукта.