

15. СЕКЦІЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННІЙ СПРАВІ

Голова секції — проф. В.Ф. ДОЦЕНКО

Секретар секції- ас. В.О. ГУБЕНЯ

Ауд. 3-11

1. РОЗРОБЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ГАРЯЧИХ СОУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ФІТОКОМПОЗИЦІЇ «БРІЗ»

О.М. Куц

В.І. Кочерга

Погіршення екологічного стану в світі негативно впливає на здоров'я людства. Важлива роль у забезпеченні високого рівня здоров'я, збільшення тривалості життя людини належить харчуванню.

Серед широкого асортименту кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства чинне місце займають соуси, які володіють високими споживчими властивостями та засвоюваністю. В літературі наведено недостатньо даних про шляхи удосконалення технологій і рецептур соусів, які виготовляються в закладах ресторанного господарства. Дослідженнями вітчизняних і закордонних вчених підтверджено, що використання харчових добавок та нової сировини (наприклад, рисового борошна, рослинного гідроколоїду «Фібрегам» тощо) дозволяє створити соуси на емульсійній основі.

На наш погляд, ефективним засобом оптимізації харчової цінності соусів, може виступати застосування збагачуючих фітокомпозицій, однією з яких є «Бріз».

«Бріз» — це зернова фітокомпозиція з морепродуктами і пряно-ароматичними травами, забезпечує підвищення харчової цінності продуктів за рахунок збагачення їх йодом, залізом, калієм та селеном. На сьогодні фітокомпозиція «Бріз» досліджувалася і використовувалася тільки у виробництві хлібобулочних виробів. Дослідженнями доведено, що споживання 300 мг хліба з додаванням «Бріз» (4% до маси борошна) забезпечує до 30% добової потреби в йоді та 10% — в залізі.

Інформації в літературі про використання цієї добавки у виробництві соусів немає. Це дає підстави для проведення досліджень з розроблення рецептур і технологій гарячих соусів.

На підставі огляду літератури і проведених досліджень нами запропонований соус «Голандський-Бріз», який за технологічними властивостями не поступається соусу на вершковому маслі за традиційною технологією.