

УДК 641.887

О.О. Івахно, Г.М. Лявинець, Т.І. Іщенко к. т. н., доц., А.В. Гавриш к. т. н., доц.
Національний університет харчових технологій, Україна

ВИКОРИСТАННЯ ПРЯНОАРОМАТИЧНОЇ ТА КАРОТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ

**O.O. Ivakhno, G.M. Lyavinets, T.I. Ischenko Ph.D., Assoc. Prof., A.V. Gavrish Ph.D.,
Assoc. Prof.**

USE PRYANOAROMATICHESKIH KAROTYNOVMISNOYI AND RAW MATERIALS IN EMULSION TECHNOLOGY PRODUCTS

Серед широкого асортименту продукції власного виробництва в закладах ресторанного господарства значним попитом користуються емульсійні продукти, а саме соуси, заправки до салатів.

Соуси як універсальний вид кулінарної продукції дозволяють розширити асортимент страв, підвищити їх харчову, біологічну та енергетичну цінності, покращити органолептичні властивості.

Новим напрямком у виготовленні соусів є включення до рецептурних композицій добавок, які є натуральними та з спрямованою фізіологічною дією на організм людини.

Науковцями кафедри молекулярної та авангардної гастрономії Національного університету харчових технологій науково обґрунтовано асортимент та оптимальні масові частки біологічно цінних добавок широкого спектру властивостей та розроблено технологію емульсійного продукту, призначеного для широкого асортименту соусів емульсійного типу – фітоолійний каротиновмісний напівфабрикат. До його складу внесені порошки пряноароматичної сировини широкого асортименту (кропу, петрушки, імбиру), а також каротиновмісної – моркви, які мають яскраво виражені колір, запах і смак, є концентратом біологічно активних сполук.

Рослинні порошки в складі напівфабрикату збагачуватимуть соуси харчовими волокнами, функціональні властивості яких пов'язані з виведенням з організму радіонуклідів, поліпшенням роботи шлунково-кишкового тракту. Використання порошку кропу та петрушки підвищує вміст біологічно активних компонентів.

Слід зазначити, що кріп та петрушка є зеленолистяковими рослинами і кожна в свою чергу містить таку цінну речовину як хлорофіл. Відомо, що хлорофіл володіє протипроменевою, протипухлинною дією, сприяє підвищенню імунітету, особливо у взаємодії з аскорбіновою кислотою, яка в достатній кількості присутня у продукті.

Завдяки каротиновмісній сировині підвищується вміст мінеральних речовин, які також беруть участь у важливих процесах організму людини, збільшують його опірність до хвороб, а також такого важливого антиоксиданту як β -каротину.

До рецептури фітоолійного та каротиновмісного напівфабрикату запропоновано також внесення сушеного порошку імбиру властивістю якого є здатність підсилювати мозковий кровообіг, що стимулює активність мозку.

Таким чином, хімічний склад розробленого напівфабрикату відрізняється підвищеним вмістом рослинних вуглеводів і мінеральних речовин, а також вітамінів і може бути основою для створення різноманітних соусів для широкого асортименту страв та кулінарних виробів.