



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**VIII ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ,
ПРИСВЯЧЕНА 135-РІЧЧЮ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

19-20 березня 2019 р.

Київ НУХТ 2019

Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 березня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – 245 с.

Видання містить матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Українець А.І. ректор Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Нєміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Арпуль О.В. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Басюк Д.І. завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, доцент

Галинська О.М. виконуючий обов'язки завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Кузьмін О.В. доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

Рекомендовано Вченою радою НУХТ

Протокол № ____ від « » березня 2019 р.

НУХТ, 2019

28. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЗМІНИ ЯКОСТІ САЛАТНОГО СОУСУ В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ

Любцова Ю.Л., аспірант,
Усатюк С.І., к.т.н.,

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Важливим елементом при виробництві салатних соусів є забезпечення якості та безпечності продукту в процесі його зберігання. Від умов виробництва, технологічного процесу та його досконалості значною мірою залежить раціональне використання продукції та рівень забезпечення його попиту у населення.

Вирішення проблеми поряд з нарощуванням виробництва салатних соусів залежить від збільшення кінцевого продукту за рахунок розвитку прогресивних технологій зберігання, в яких забезпечуються якісні характеристики готового продукту.

В даній роботі за для визначення показників зміни якості салатного соусу в процесі зберігання були використані органолептичні та фізико-хімічні методи досліджень. Фізико-хімічні показники якості були визначені за такими методами: масова частка сухих речовин висушуванням до постійної маси відповідно до ГОСТ 28561-90; титрована кислотність (в перерахунку на яблучну кислоту) відповідно до ДСТУ 4957-2007; масова частка повареної солі відповідно до ДСТУ ISO 1841-2.

Для тривалого зберігання зеленого соусу перш за все в рецептурі були підібрані інгредієнти, які в даному продукті виступають в ролі природних консервантів. В якості консервантів виступають сіль, та цукор. Зелена цибуля, часник та соняшникова олія, які входять до рецептури соусу, являються природними антиоксидантами [1].

Для зберігання якості продукції протягом тривалого часу виступає також температура та умови зберігання. Оптимальні температурні режими для зелених соусів з урахуванням їх анатомічної будови, хімічного складу, фізичних властивостей 4 ... 6° С [2].

Отже, зважаючи на природній вміст натуральних консервантів, вирішено дослідити лише вплив пастеризації на термін придатності салатного соусу.

Протягом 14 діб були проведені дослідження змін показників якості зеленого соусу без термообробки у порівнянні із зразком, який пройшов процес пастеризації при температурі 60°С за час 3 хвилини в процесі зберігання. За час проведення дослідження зразки зберігалися в темному приміщенні при температурі 4...6°С.

Органолептичні та фізико-хімічні показники якості досліджуваних зразків приведені в таблиці 1 та 2 відповідно.

За дослідженнями було визначено термін зберігання соусу на рівні 14 діб, так як за цей період фізико-хімічні властивості є в межах норми.

Таблиця 1 – Органолептичні показники зелених соусів

Показники	Зразок №1 – контроль	Зразок №2 – пастеризація
Зовнішній вигляд, консистенція	Однорідний, в'язкий продукт з однорідними включеннями пухирців повітря. Наявність частинок прянощів, добавок включень від рецептурних компонентів. Рівномірний за своєю консистенцією.	Однорідний, в'язкий продукт з однорідними включеннями пухирців повітря. Наявність частинок прянощів, добавок включень від рецептурних компонентів. Рівномірний за своєю консистенцією.
Смак і запах	Чистий, притаманний зеленому соусу, ніжний без стороннього присмаку, свіжий, насичений, трав'яний, аромат викликає апетит	Чистий, притаманний зеленому соусу, ніжний без стороннього присмаку, свіжий, менш насичений, трав'яний, аромат викликає апетит.
Колір	Приємний ,зеленого кольору з жовтуватим відтінком	Буро-зелений колір

Таблиця 2 – Фізико-хімічні показники зелених соусів

Фізико-хімічні показники	Зразок №1 - Контроль;(доба)			Зразок №2 - Пастеризація;(доба)		
	1	7	14	1	7	14
Масова частка сухих речовин,%	23	22	21,5	22	21,5	21
Титрована кислотність,° Т	1,5	1,5	1,6	1,6	1,65	1,8
Масова частка повареної солі, %	2	2	2	2	2	2
Масова частка мінеральних домішок,%	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02

Висновок. За проведеними дослідженнями, виходячи з отриманих даних, пастеризація продукції не впливає на фізико-хімічні та органолептичні показники салатних соусів, а навпаки, деякі з них навіть гірші, ніж у зразку, який не проходив пастеризацію. Отже, рекомендовано не проводити термічну обробку салатного соусу, що дає змогу на виробництві з економити час та гроші.

Література

1. Оковитый С.В. Клиническая фармакология антиоксидантов. Клиническая фармакология. Избранные лекции / С. В. Оковитый. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 602 с
2. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена: учебник / Г.Г. Жарикова. – М.: Академия, 2005. – 300 с.