



IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

FOOD QUALITY
AND SAFETY

ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS

20-21 листопада
November 20-21

2019



12. ВИБІР КРИТЕРІЇВ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОУСІВ

А.П. Михалевич, студент магістри

А.І. Кушіль, студент магістри

Л.Л. Харченко, асистент

Національний університет харчових технологій

Виробництво плодово-овочевих соусів дозволяє як розширити асортимент продуктів харчування, так і значно скоротити втрати сільськогосподарської сировини. Більшість соусів, що представлена на українському ринку, містять консерванти, штучні стабілізатори та емульгатори, які є шкідливими для організму людини й не рекомендовані для щоденного споживання.

Для виробництва даного плодово-овочевого соусу використовували основну сировину, що відповідає вимогам чинного законодавства, а саме: яблука свіжі – ДСТУ 7075:2009, перець болгарський – ДСТУ 2659-94, горіхи кедрові – ГОСТ 31852-2012 (ISO 6756:1984), цукор білий – ДСТУ 4623-2006. Допоміжна сировина - композиція прянощів (часник, кріп, гвоздика), - технічним умовам виробника.

Органолептичні показники соусу визначали за ДСТУ 8017-2015, титровану кислотність – за ДСТУ ISO 750:2019 (ISO 750:1998, IDT), наявність домішок - за ДСТУ 4912:2008, рН – за ДСТУ 1132:2005, визначення вмісту аскорбінової кислоти – за ДСТУ ISO 6557-1:2015, масову частку сухих речовин – за ДСТУ ISO 751:2004

Згідно ДСТУ 8017-2015 плодово-овочеві соуси – це консервовані продукти, виготовлені з відповідним чином підготовлених овочів і фруктів з додаванням натуральних харчових інгредієнтів, які надають продуктам заданих смакових та структурно-механічних властивостей.

Нами було розроблено рецептуру плодово-овочевого соусу із використання горіхоплідної сировини - ядер кедрових горіхів. Запропонований спосіб виробництва соусу включає підготовку фруктово-овочевої сировини, бланшування, подрібнення, одержання фруктово-овочевого пюре, змішування його з цукром та охолодження, підготовка горіхоплідної сировини з наступним отриманням горіхово-трав'яної

композиції, змішування її з охолодженою сумішшю, перемішування, доохолодження та фасування. В якості рослинного компонента з підвищеною біологічною цінністю були використані кедрові горіхи, попередньо висушені і подрібнені до пастоподібної консистенції, та змішані зі спеціями (часник, кріп, гвоздика) у співвідношенні 5:1-7:1. Вимірювали активну кислотність, вітамін С, Б-каротин і пектинові речовини.

Горіхоплідна сировина – це джерело вітамінів, мінеральних та інших життєво необхідних речовин. Вони володіють імуномодельюючими, радіозахисними, антиоксидантними властивостями, що дозволяє використовувати вищезазначену сировину у виробництві плодово-овочевих соусів для отримання продукту з підвищеною біологічною і харчовою цінністю.

Отриманий зразок соусу (з додаванням кедрових горіхів у кількості 5% від маси продукту) мав наступні органолептичні показники: зовнішній вигляд та консистенція – гомогенна, кремоподібна; смак та запах – приємний, злегка гострий з легким горіховим присмаком; колір – помаранчевий, однорідний за усім об'ємом; фізико-хімічні: титрована кислотність – 3,8 од. рН, масова частка розчинних сухих речовин – 21,2 %, вміст вітаміну С - 10,1 мг/100 г.

Ідентифікація при виробництві інноваційних продуктів, зокрема плодово-овочевих соусів є невід'ємною частиною виготовлення високоякісного продукту. Основними факторами, що впливають на якість плодово-овочевих соусів є якість вихідної сировини та дотримання параметрів технологічного процесу. У складі готової соусної продукції не повинно бути домішок рослинного походження, а сторонні домішки взагалі не допустимі

З метою виявлення подібних порушень експертна група проводить визначення їх наявності методом, суть якого полягає у механічному відділянні домішок рослинного походження з продукту з подальшим їх зважуванням.

Також враховуються результати комплексної експертизи, що включає органолептичні (оцінка смаку, запаху, кольору, консистенції, форми та стану поверхні) та фізико-хімічні методи (кислотність, вміст сухих речовин, вміст пектинових речовин).