

#### 14. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ДЕСЕРТНОГО СОУСУ У ЗАКЛАДАХ ГРОМАДЯНСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

О.П. Панченко, студент магістратури  
А.П. Михалевич, студент магістратури  
Л.Л. Харченко, асистент

*Національний університет харчових технологій*

Щоденно в закладах громадського харчування пропонується широкий асортимент десертних соусів, які є джерелом корисних речовин, білків, ненасичених жирних кислот та складних вуглеводів. Завдання галузі, пов'язані із виробництвом та реалізацією цих продуктів, є покращення споживчих властивостей за рахунок зниження вмісту харчових добавок, розширення асортиментного ряду та забезпечення в процесі виробництва безпеки продукції, що має короткий термін зберігання.

Основна сировина відповідала вимогам діючих стандартів: ягоди чорної смородини свіжі – ГОСТ 6829-89, горіхи кедрові – ГОСТ 31852-2012 (ISO 6756:1984), часник свіжий - ДСТУ 3233-95 або часник зелений свіжий - ДСТУ 8042:2015.

Методи дослідження - стандартизовані та модифіковані методи аналізу фізичних, хімічних та мікробіологічних показників сировини та готового продукту, статистичний аналіз експериментальних даних.

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

За ДСТУ 8017:2015 "Консерви. Соуси плодово-овочеві структуровані. Технічні умови" консервовані плодово-овочеві структуровані соуси можуть бути виготовленими з додаванням натуральних харчових інгредієнтів, які надають продуктам заданих смакових та структурно-механічних властивостей.

Нами було розроблено рецептуру десертного соусу на основі ягід чорної смородини з використанням пасти кедрових горіхів. Задля уникнення використання харчових добавок, що подовжують термін зберігання продукту, в рецептуру був включений часник, який володіє антибактеріальними властивостями та пригнічує розвиток небажаних мікроорганізмів.

Ягоди чорної смородини перебирають та миють. Кедрові горіхи для соусу злегка підсмажують на сухій пательні або підсушують в духовій шафі під грилем (при 200 °С) не більше 1 хвилини. Горіхи повинні добре прогрітися, злегка зарум'янитися, але не засмажуватися. Часник попередньо очищують від лушпиння. Попередньо підготовлені інгредієнти поміщають в чашу блендера та перемелюють 1-2 хвилини до однорідної маси. Готовий соус може зберігатися в охолодженому стані до 7 днів.

Зважаючи на цінність сировини, можливі фальсифікації вихідної сировини. Фальсифікація ягідної сировини може проводитися наступними прийомами: повна або часткова підміна одного сорту, виду, класу на інші; підміна ягід у споживчій стадії на плоди, що знаходиться в знімальній стадії зрілості; підміна харчових сортів технічними. тощо. Зважаючи на високу вартість кедрових горіхів, можлива їх заміна іншими видами горіхів або заміна на згущувачі. Тому при впровадженні даної рецептури десертного соусу у закладах ресторанного господарства гостро постає питання розробки системи контролю якості продукції. Доцільно, в першу чергу використати статистичні методи зокрема вимірювальні, реєстраційні, розрахункові, експертні та органолептичні.

Отриманий соус повинен мати такі органолептичні показники: зовнішній вигляд та консистенція – однорідний, пастоподібний; смак та запах – приємний ягідний смак з вираженим горіховим після смаком; колір – насичений синій.

Запропонований фруктовий-овочевий соус на основі ягід чорної смородини з використанням пасти кедрових горіхів, рекомендується використовувати для харчування як приправа до холодних та гарячих страв в раціонах харчування різних категорій споживачів, що розширить асортимент якісних корисних страв.