

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК НОВИХ ПЛОДОВИХ СОУСІВ

Бурлак Н. І., гр. ТК-1-8М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Душак**
Національний університет харчових технологій

Соуси на основі плодової сировини, що користуються попитом у багатьох країнах, набувають все більшу популярність і серед споживачів. У роздрібній мережі реалізується досить широкий асортимент соусів на основі плодової сировини - аличі, сливи, вишні, журавлини, яблук, кизилу, лимону, кокосу, манго та ін., що робить вартість продукції досить високою. Останнє диктує необхідність оновлення асортименту продукції підприємств харчової промисловості за рахунок використання місцевої сировини. У цьому напрямі активно працюють багато вчених, які для проведення досліджень як плодової сировини використовують ягоди - журавлину, полуницю, агрус, ялівець, обліпиху, чорну смородину, сливу тощо.

Однією з основних характеристик соусів є текстура, якість якої не залежить тільки від основних інгредієнтів, а й від використаних загусників. Плодові соуси відповідно до класифікації харчових дисперсних систем за реологічними властивостями та текстурним ознаками мають такі характеристики: дисперсна система – рідкоподібна; реологічні властивості – ньютонівська в'язкість, тиксотропія та в'язкопружність. Для підвищення в'язкості плодових соусів, як і інших продуктів харчування, згідно з дозволеними нормами як загусники використовують камеді: гуарову (E412), ксантанову (E415), геланову (E418); пектини (E440); карбоксиметилцелюлозу (E466); декстрини/крохмаль, оброблений термічно (E1400); дикрахмалфосфат оксипропілований (E1442); та ін.

Крім цього, під час виготовлення плодових соусів використовують харчові волокна, які не підлягають декларуванню у складі продукту як харчова добавка з індексом «Е», але мають, крім фізіологічної цінності, високими функціонально-технологічними властивостями. Під час досліджень не виявлено впливу загусника на якісні характеристики соусу залежно від місця проростання та сорту плодової сировини.

На підставі вищевикладеного: мета роботи – дослідження впливу загусників на якісні характеристики плодових соусів із місцевої сировини.