

ІННОВАЦІЙНА ТЕХНОЛОГІЯ КВАСОЛЕВОГО СОУСУ З ДОДАВАННЯМ СУБЛІМОВАНОЇ СИРОВИНИ

Дунасвський Н.Я., гр. ХТм-21

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. І.М. Дударєв
Луцький національний технічний університет

Серед широкого асортименту соусів, які представлені на ринку соусної продукції, все більшої популярності набувають соуси з рослинної сировини, що мають низьку калорійність. Для покращення органолептичних показників соусів, а також для їх збагачення корисними речовинами до їх рецептури включають фруктово-овочеві пюре та соки, рисове, гречане та горохове борошно, гарбузові вичавки та інші інноваційні продукти. Крім того, для жирової основи соусів використовують купажану олію, яку отримують шляхом змішування у визначених співвідношеннях оливкової, кунжутної, соняшникової соєвої та інших видів олій.

Науковцями пропонується замінювати молоко та яйцепродукти, які входять до рецептури багатьох соусів, на бобові (горох, квасоллю тощо), які пройшли термічне оброблення. У такий спосіб можна отримати продукт, у рецептурі якого переважно сировина рослинного походження. Зокрема, варена квасоля є корисним дієтичним продуктом, оскільки має низьку калорійність і великий вміст харчових волокон. Вітамінно-мінеральний комплекс квасолі містить: холін, вітаміни групи В (В1, В2, В6) С, Е, РР, а також калій, кальцій, магній, залізо, сірку, йод, фосфор і натрій.

Крім того, для збагачення соусів корисними речовинами та покращення органолептичних показників, передусім смаку та кольору, пропонується використовувати для приготування соусів порошок із сублімованих ягід, фруктів чи овочів, в процесі виготовлення яких зберігається більшість корисних речовин у концентрованому вигляді, що містилися в сировині.

Розроблена інноваційна технологія квасолевого соусу з додаванням сублімованої сировини передбачає відварювання квасолі протягом 50...60 хв з подальшим охолодженням до температури 16...18°C. Квасоллю з додаванням квасолевого відвару збивають до отримання гомогенної маси, після чого тонкою цівкою додають олію соняшникову та продовжують збивати протягом 2...3 хв. До отриманої маси додають цукор, сіль, оцет, гірчицю та порошок (сублімовані ягоди, фрукти чи овочі) у визначених рецептурою співвідношеннях, та продовжують збивати протягом 1...2 хв.