

ВИКОРИСТАННЯ ЦУКРОЗАМІННИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ СОЛОДКИХ СОУСІВ

Г.М. Бандуренко, канд. техн. наук, доц.

А.-Є. С. Олексіенко, магістрант

Київський кооперативний інститут бізнесу і права, м. Київ, Україна

Соуси є яскравим доповненням до їжі, надаючи їй пікантного смаку, оригінальності та яскравого акценту. Сучасний асортимент соусів переважно складається із соусів на томатній основі. У той же час багато страв, які вживають як дорослі, так і діти, потребують інших видів соусів, переважно на фруктовій основі. Все більшого попиту набувають соуси, які вживають з млинцями, пудингами, морозивом та фруктовими десертами [1, 2].

Сьогоднішній асортимент соусів розрахований на широкий загал населення. Навіть соуси для дітей не мають істотних відмінностей у своєму рецептурному складі. Окрему проблему становить обмеженість асортименту продукції для діабетиків, зокрема повна відсутність соусів спеціального призначення.

Мета роботи полягала у створенні асортименту фруктових соусів із застосуванням цукрозамінників.

Об'єктом дослідження була технологія фруктових соусів, а предметом дослідження – застосування цукрозамінників у рецептурах соусів. Матеріали досліджень – яблука та сливи.

Методика роботи полягала у тому, що підготовлені яблука та сливи подрібнювали, піддівали гідролізу, протирали, концентрували, додавали інші інгредієнти та цукрозамінник й уварювали до готовності. Визначали органолептичні та фізико-хімічні показники готового продукту.

Технологія соусів має ряд своїх особливостей, так як готова продукція повинна мати не тільки відмінний смак і аромат, а й певну консистенцію. При виготовленні соусу за основу беруть технологію, згідно якої фруктове пюре змішують з цукром у співвідношенні 10:1 та уварюють до певного вмісту сухих речовин, залежно від виду сировини. Найчастіше ця цифра знаходиться в межах 27–38% і забезпечує приємний смак. При необхідності економії цукру, необхідної консистенції виробники досягають застосуванням різноманітних згущувачів, найбільшої популярності серед яких набули модифіковані крохмалі. Але, зважаючи на необхідність обмеження вуглеводів у рецептурі, такий згущувач не може бути застосований. Отже, проаналізувавши існуючі технології фруктових соусів було

виявлено ряд недоліків з точки зору можливості отримання функціонального продукту.

В якості основної сировини було вибрано сорти яблук та слив з високим вмістом пектинових речовин та невисоким вмістом цукрів. Нами було запропоновано використання природних пектинових речовин, що містяться в сировині. Для отримання пектиновмісного пюре, підготовлені відповідним чином й подрібнені яблука та сливи змішували з водою у співвідношенні 1:1 та піддавали гідролізу на протязі однієї години за температури 80–90 °С. Після цього отриману масу протирали і концентрували. У результаті кількість пектинових речовин збільшувалась на 25–30%, а консистенція ставала густою. Потім додавали інші інгредієнти та цукрозамінник – екстракт стевії. Одержані соуси досліджували за органолептичними та фізико-хімічними показниками (табл.).

Таблиця

Органолептичні та фізико-хімічні показники соусів

Найменування показника	Значення
Зовнішній вигляд	В'язка, текуча однорідна маса
Смак та запах	Приємний кисло-солодкий
Колір	Від жовтого до рожевого
Вміст сухих речовин, %	12-15
Вміст пектину, %	1,0-1,5
Вміст органічних кислот, %	0,8-1,0

При аналізі хімічного складу отриманих соусів та порівнянні з традиційними можна стверджувати, що вміст пектинових речовин у них вдвічі більший ніж у традиційних, а додавання екстракту стевії забезпечує приємний смак та знижує енергетичну цінність.

Запропоновано технологію фруктових соусів, що дозволяє отримати функціональні продукти з функціональними властивостями.

Список використаних джерел

1. Сірохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч.посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544с.
2. Нечаев, А.П. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 640 с.