

## **АНАЛІЗ ТЕНДЕНЦІЙ НА РИНКУ СОУСІВ: СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ**

**Бончева С.А., гр. ТХ-36М**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колеснікова М.Б.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день категорія соусів представляє для виробників кетчупів і майонезів найбільш перспективну нішу для інновацій, досліджень з пакуванням і смаками. Ринок соусів зв'язаний зі смаками споживача, тому виробники намагаються пропонувати специфічні продукти для будь-якої аудиторії, щоб задовольнити попит самого вимогливого споживача.

У загальному обсязі кулінарної продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства велику питому вагу складає продукція, яку можна віднести до гетерогенних систем (зокрема емульсійних). Так, близько 75% складає кулінарна продукція з використанням соусів (рецептурний компонент страви, середовище для теплової обробки, елемент декору страв при подаванні тощо). Незважаючи на системні і різнопланові наукові дослідження емульсійних систем, які спостерігаються на протязі останнього десятиріччя, проблема забезпечення колоїдної стійкості і на теперішній час представляє науковий і практичний інтерес і не втрачає своєї актуальності.

На наш погляд, одним з перспективних шляхів забезпечення стабільності емульсійних систем є цілеспрямоване регулювання функціональних властивостей білків, їх комплексоутворення між собою із забезпеченням впливу на середовище і фазу одночасно.

Таким чином, регулювання функціонально-технологічних властивостей білоквміщуючої сировини, одержаних шляхом фізико-хімічного і фізичного впливу, дозволить розширити їх функціональні можливості, спростити технологічний процес виробництва, запропонувати принципово новий спосіб стабілізації емульсійних структур. Передбачається, що регулювання функціонально-технологічних властивостей біловміщуючої сировини за рахунок спрямованої «білок-білок» взаємодії дозволить одержувати емульсійні системи з необхідними консистентними характеристиками. Тому, на наш погляд, актуальним завданням є дослідження і регулювання функціонально-технологічних властивостей білків (альбумінів, глобулінів тощо), які входять до складу білоквміщуючої сировини (молочна сировина, яйцепродукти).