

ВИКОРИСТАННЯ АНТОЦΙΑНОВИХ БАРВНИКІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНИХ СОУСІВ

Герасимчук І.В., гр. ТОПм-57

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Дишкантюк О.В.,
асп. Москвічова О.М.

Одеська національна академія харчових технологій

У зв'язку з підвищенням уваги до рівня якості послуг ресторанного господарства, в тому числі до максимізації корисності продуктів харчування, що входять до складу пропонованих страв у закладах, за мету досліджень було обрано підвищення біологічної цінності певної категорії продуктів. У якості об'єкта досліджень вибрали соус червоний основний. Підвищити вміст корисних речовин і у той же час збільшити зовнішню привабливість для споживача за допомогою покращення кольору страви можливо за рахунок додавання натуральних барвників. Розробка нових шляхів отримання барвників також є актуальною, так як на українському ринку спостерігається поширеність синтетичних та досить часто навіть шкідливих зразків.

Антоціановий барвник отримали зі смородинових та виноградних вичавок шляхом екстракції пігментів, для збільшення виходу яких використали ферментативну обробку протягом 60 хвилин при температурі 50° С та гідромодулі 1:2. Розчин барвнику внесли у соус під час його приготування та дослідили вплив добавки на властивості страви. Кількість забарвлюючих речовин визначили за допомогою фотоелектроколориметру. Виявлено, що вихід антоціанових пігментів із вичавок смородини вдвічі більший, ніж із вичавок винограду. Досліджено загальну кислотність, вміст сухих речовин, густину та плинність страви. Дослідження мікробіологічних показників соусу червоного основного показали, що новий продукт не містить патогенних мікроорганізмів, число плісневих грибів в межах норми.

В результаті проведених досліджень виявлено, що внесений барвник покращує колір та смак соусу, не суттєво впливає на фізико-хімічні показники продукту та збільшує його біологічну цінність. Визначена оптимальна кількість внесення добавки та розроблена технологія приготування соусу червоного основного з додаванням антоціанового барвнику.