

ОЦІНКА ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ З ВАКАМЕ

Семенуха С.І., гр. ХТ-08-4

Науковий керівник – канд. техн. наук Колісниченко Т.О.
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

У теперішній час невідкладною проблемою є розробка нових продуктів харчування, які б здійснювали виражений ефект на організм людини. Ця проблема повинна вирішуватися, як з урахуванням специфіки захворюваності населення, так і з точки зору раціонального використання сировинних ресурсів. Для жителів України особливого значення набула проблема виведення з організму радіонуклідів. Шляхом досліджень вченими було доведено, що альгінова кислота та її солі є сорбентами здатними зв'язувати та виводити з організму важкі метали і радіонукліди, знижувати рівень холестерину, нормалізувати роботу органів травлення та поліпшувати обмін речовин. Також важливим є збагачення продуктів макро- та мікроелементами.

Морські водорості містять значну кількість мікроелементів (особливо йоду), альгінову кислоту та її солі, мають здатність акумулювати з морської води цілий ряд вітамінів (А, С, D, вітаміни групи В, К, РР, фолієву і пантотенову кислоти).

Для виконання задачі по підвищенню харчової цінності пропонується додавати до соусу такий функціональний інгредієнт, як водорість вакаме. У вакаме присутній природний антиоксидант фукоксантин. Вакаме містить (мг): йод – 7,9; вітаміни: каротин – 3300, вітамін В₁ – 0,3, вітамін В₂ – 1,15, вітамін С – 15, ніацин – 8; мікро- та макроелементи: Са – 960, Na – 6100, Р – 400, Fe – 7, К – 5500; білкові речовини – 15; ліпіди – 3; альгінову кислоту.

Виготовлення емульсійного соусу з додаванням функціонального інгредієнту вакаме надає продукту лікувально-профілактичні властивості за рахунок підвищення вмісту йоду; солі альгінової кислоти сприяють виведенню з організму важких металів, зокрема стронцію та кадмію.

Для досягнення поставленої задачі розробки технології емульсійного соусу з вакаме здійснюють попередню підготовку водорості шляхом її подрібнення та гідратації.

Готовий емульсійний соус має однорідну консистенцію; смак та запах – натуральні, чисті, без слідів гіркоти; колір – рожевий, з зеленими вкрапленнями морської водорості.