

РОЗРОБКА ЕМУЛЬСІЙНОГО СОУСУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Стороженко А.Г., гр. ХТ-08-4

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

На фоні загострення екологічної ситуації зростають вимоги до продуктів харчування. Їжа сьогодні розглядається не тільки як джерело енергії та біологічно активних речовин, але і як джерело покращення здоров'я та захисних функцій організму. Цим вимогам відповідають функціональні продукти. Більш ефективно збагачувати функціональними інгредієнтами продукти масового вживання, доступні всім групам населення і регулярно використовувані в повсякденному харчуванні. Останнім часом популярними серед населення є різноманітні емульсійні соуси.

Нами було розроблено технологію емульсійного соусу збагаченого органічним йодом. За основу була взята рецептура майонезу «Провансаль з корнішонами», до якої ми додали функціональний інгредієнт – водорість комбу, що містить йод у найбільш сприятливій для засвоювання органічній формі та полісахариди, що визначають її радіопротекторні властивості та здатність боротися з хворобами щитовидної залози.

Комбу відноситься до класу бурих водоростей, які містять збалансований набір мінеральних речовин. Активна речовина водоростей комбу полісахарид фукоїдан викликає явище апоптозу ракових клітин. Найголовнішою перевагою водорості комбу є великий вміст йоду. У 100 г сушеної водорості комбу міститься 60 мг йоду.

На основі проведених досліджень було вставлено, що додавання водорості у кількості не більш, ніж 2% не викликає зміну органолептичних показників соусів, але збагачує їх йодом.

Органолептичний аналіз розробленого емульсійного соусу показав, що він має однорідну консистенцію з крапліннями морської водорості комбу та шматочками маринованих огірків і сушеної цибулі, кремовий колір з жовтуватим відтінком та зеленими шматочками, смак та запах – натуральні, чисті, без слідів гіркоти, відповідає виду сировини, що використовується. Попередні розрахунки показали, що значний вміст йоду у морській водорості комбу дає можливість вводити її у соус у невеликій кількості, при цьому не впливаючи на органолептичні показники, але збагачуючи продукт функціональним інгредієнтом.