

Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, проф. (ОНАХТ, Одеса)
А.В. Жмудь, канд. техн. наук (ОНАХТ, Одеса)

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ-ДРЕСИНГУ

Для підвищення працездатності, подовження тривалості життя та профілактики захворювань необхідно обов'язково приділяти головну увагу повноцінному харчуванню та активному способу життя. У сучасній ситуації найбільш результативною є концепція виробництва інноваційних продуктів, які можна віднести до категорії «здоров'я»: органічні і натуральні, з пониженим вмістом жиру, цукру, низькокалорійні, без штучних барвників та добавок, збагачені різними біологічно активними інгредієнтами.

Останнім часом впроваджуються у виробництво так звані соуси-дресинги, для більшості з яких характерними ознаками є низька калорійність, незначна в'язкість текстури, напівпрозорість, наявність завислих часток оригінальних компонентів. На сьогодні мало представлені українські технології таких продуктів на рослинній основі, не зважаючи на те, що на ринку широко представлена вітчизняна сировина – листові та інші овочі, які є джерелом біологічно активних речовин.

Нами проведені наукові та прикладні дослідження, спрямовані на розширення асортименту соусів, надання їм оригінальних органолептичних властивостей, забезпечення стабільності дисперсної системи та рівномірного розподілення у основі соусу завислих часток під час зберігання. Для надання стравам різного забарвлення нами показана доцільність виробництва соусів-дресингів з пряно-ароматичної сировини, що містить 30–60 мг/дм³ хлорофілу і встановлено, що для найбільш повного вилучення хлорофілу і ароматичних речовин з кропу та петрушки доцільно застосовувати комбінований спосіб, який поєднує пресування та екстрагування вичавок водою. Вихід соку з пряно-ароматичної сировини залежить від виду, сорту, умов вирощування та інших чинників і у середньому складає для петрушки 54–60%, для кропу 61–69%, а для їх суміші в однаковому співвідношенні 61–63%. Суміш кропу та петрушки має більш гармонійний аромат, завдяки широкій гамі міnorних компонентів, розкриття якого залежить від концентрації ароматичних речовин і наявності біополімерів. Пряно-ароматичні вичавки екстрагували з використанням води та суміші води зі спиртом. Основним фактором, що впливає на масообмін та дозволяє запобігти втраті ароматичних речовин є тривалість процесу. Зі збільшенням тривалості

екстрагування поступово зростає показник «число аромату». Відчутно поліпшуються й інші критерії якості екстракту. Проведені дослідження якості екстракту протягом процесу масообміну дозволили встановити рекомендований режим: тривалість – 6 год; співвідношення вичавки : вода 1:5; температура 20...22 °С. Отримані таким чином пряно-ароматичний сік та екстракт змішували для досягнення необхідного забарвлення і прозорості основи соусу. Для того щоб визначити співвідношення соку та екстракту пряно-ароматичної сировини, було досліджено зміну основних показників суміші в залежності від частки екстракту (табл.).

Таблиця

Основні показники композиційної основи соусу-дресингу з пряно-ароматичної сировини (n = 3; P ≥ 0,95)

Показник	Сік із кропу та петрушки	Екстракт	Основа соусу при співвідношенні соку та екстракту з кропу та петрушки			
			1:6	1:12	1:18	1:24
Сухі речовини, %	11,2	3,8	4,8	4,3	4,2	4,1
Хлорофіл, мг/дм ³	34,8	6,1	10,2	8,3	7,6	7,2
Число аромату, од.	8	19	19	20	20	21
Прозорість, см	1	22	16	17	18	19

Показано, що незначна масова частка соку у суміші з екстрактом є достатньою для досягнення необхідної прозорості (до 19 см) та контрастного виявлення завислих часток у продукті. При співвідношенні соку до екстракту 1 до 24 масова частка хлорофілу складає 7–8 мг/дм³, що забезпечує інтенсивне природне забарвлення основи соусу-дресингу. Дослідження механізму взаємодії ароматичних речовин з біополімерами показало, що ароматичність продукту може бути підвищена («число аромату» 19 одиниць) за рахунок відсутності жиру та уведення згущувача камеді гуару.