

Т.В. Черемська, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

С.Л. Юрченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ МОЛОЧНИХ СОЛОДКИХ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ

На сьогодні в умовах інтенсивного розвитку харчової промисловості, необхідним є розробка та впровадження новітніх безвідходних технологій, залучення до харчових раціонів продуктів переробки молочної сировини та загущувачів полісахаридної природи. Слід відзначити, що на сьогодні харчова промисловість та заклади ресторанного господарства не задовольняють потреби споживачів стосовно виробництва і реалізації солодких соусів, у тому числі і молочних. Це зумовлено, насамперед тим, що у даний час відсутні наукові основи використання молочної сировини та карагінанів у технології соусів солодких, не розроблено та не узагальнено технологічні принципи їх використання.

Також з підвищенням попиту на хлібобулочні і борошняні кондитерські вироби з начинками і прошарками, наприклад пряники, печиво, кекси, рулети, вітчизняні виробники виявляють величезний інтерес до нових технологій, напівфабрикатам і інгредієнтам для виготовлення продукції оригінального смаку, цікаво упакованої й тривалого зберігання.

Найбільш складними в технологічному відношенні для виробництва і застосування є термостабільні молочні соуси (начинки). Ці напівфабрикати піддаються рівному з борошняним виробом температурного впливу при випічці. Термостабільні молочні соуси (начинки) – складові хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів – володіють желеподібною консистенцією, виготовлені за спеціальною технологією із застосуванням особливих структуроутворюючих компонентів – карагінанів, а також інших інгредієнтів і зберігають свої властивості

Молочні соуси середньої густини не підлягають зберіганню та готуються безпосередньо перед використанням. Можна побачити, що молочні соуси досить не стабільні і терміни їх зберігання досить малі.

Отже, асортиментний склад солодких соусів на основі молочної сировини дуже обмежений та не відповідає вимогам сучасного споживача. За класичною технологією основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошняна пасеровка, що є досить трудо- та часозатратним і неефективним, термін зберігання короткий, при нагріванні та заморожуванні її колоїдна система не

стабільна. Тому особливо гостро постає питання щодо вирішення даних проблем шляхом залучення використання загусників полісахаридної природи в технології виготовлення термостабільних солодких соусів (топінгів).

У зв'язку з вищезазначеним розроблено та вдосконалено технологію термостабільних молочних соусів. Використовували замість застарілого загущувача борошна, який має не найкращі показники при нагріванні і заморожування. Замість нього використовували полісахаридної природи, а саме карагінанів, які дозволяють регулювати консистенцію соусу, уніфікувати технологію виробництва, підвищити стійкість до впливу температур, подовжити терміни зберігання продукції, надають гладку текстуру і підкреслюють аромат.

Необхідно звернути увагу на те, що під час розробки солодких термостабільних соусів доцільно використовувати молочну сироватку. Унікальність хімічного складу полягає в тому що, вона містить всі необхідні організму людини компоненти в легкозасвоюваній формі, та має нейтральні органолептичні показники, що дозволяє розробити на її основі широкий асортимент термостабільних солодких молочних соусів.

Карагінан – природний загусник, одержуваний при переробці червоних морських водоростей Rhodophyceae. Карагінан володіє біологічною активністю, а також виводить з організму важкі метали. На структурні варіації каррагінана впливає біологічна фаза зростання водоростей, час їх збирання, а також глибина і місце зростання. У процесі переробки водоростей отримують кілька видів каррагінаном, відмінних не тільки по хімічному складу, але і за властивостями, а саме розчинності, стійкості гелю до хімічних і фізичних дій. Зацікавленість карагінаном, з технологічної точки зору, обумовлюється його здатністю збільшувати в'язкість водних розчинів тим самим утворювати гелі.

Підсумовуючи вище викладене, необхідно зазначити, що розробка технології термостабільного солодкого соусу на основі молочної сировини з використанням карагінану є актуальною та своєчасною. Використання карагінану в технології солодких соусів на основі молочної сировини дозволить покращити споживчі властивості соусів та розширити асортимент. Таким чином, враховуючи реологічні показники соусу солодкого, можна передбачити його ефективне використання в якості багатофункціональних напівфабрикатів, а саме оздоблювальних напівфабрикатів, наповнювачів та фаршів для солодких страв, кондитерських виробів та напоїв.