

**Д.О. Крикливець**, магістрант (*ДонНУЕТ, Кривий Різ*)

**Р.П. Никифоров**, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ, Кривий Різ*)

## **АНАЛІЗ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ЕМУЛЬСІЙНІЙ ОСНОВІ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Загальновідомим фактом є те, що більшість страв у закладах ресторанного господарства складає кулінарна продукція з використанням соусів. Саме використання соусів дозволяє розширювати асортимент, доповнювати склад та підвищувати біологічну цінність страв.

Перспективним напрямом для розширення та удосконалення асортименту соусів емульсійного типу є використання рослинної сировини, що дозволяє збагатити соуси БАР. Питанню розробки та впровадження технологій емульсійних соусів функціонального призначення було приділено увагу низкою як українських так і закордонних науковців.

Так, В.В. Ананьєвою розроблена технологія майонезного соусу підвищеної біологічної цінності шляхом внесення до основної рецептури порошку шкірки винограду сорту Чорна перлина. Використання цього інгредієнту при виробництві майонезного соусу дозволяє збагатити готовий продукт такими біологічно активними речовинами, як харчові волокна, поліненасичені жирні кислоти  $\omega$ -3 групи, природними антиоксидантами, мікро- та макроелементами.

Є.С. Бичковою було проведено ряд досліджень низькокалорійного дресінгу функціонального призначення з використанням рослинної сировини, а саме чайної добавки. У результаті проведення дослідження було доведено, що введення даної добавки є ефективним, тому що вона збільшує антиоксидантну активність дресінгу, а також підвищує його вітамінні властивості (вітамін С, пектин, Fe та Na).

Львівським національним університетом ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжизького запропоновано технологію майонезної пасти з додаванням бджолиного обніжжя, яка зможе мати антимікробну, протівірусну та протизапальну дію, а також буде збагачена вітамінами А, Е, С, D, РР, К.

Н.Н. Волковою розроблено та запатентовано рецептуру низькокалорійного емульсійного соусу з використанням суміші гірчичної та кукурудзяної олії для збагачення жирнокислотного складу жирової фази. За співвідношенням ПНЖК:МНЖК:НЖК зроблено

висновок про доцільність його використання для дієтичного харчування. Також цей соус багатий на БАП: токоферолі (вітамін Е), β-каротин (провітамін А), лецитин, кефалин, стероли (вітамін D), бактеріцидне ефірне масло.

А.Б. Горальчуком розроблено та впроваджено науково обґрунтовану технологію термостабільного емульсійного соусу з використанням овочевої сировини (морквяне пюре). Доведено, що в технологічному процесі виробництва морквяне пюре є джерелом органічних кислот, а також сприяє збільшенню ефективної в'язкості рецептурних сумішей за рахунок вмісту полісахаридів.

У Донецькому національному університеті економіки і торгівлі імені М. Туган-Барановського обґрунтовано технологію емульсійних соусів із застосуванням білково-вуглеводного напівфабрикату, що є джерелом вітаміну А та водорозчинних вітамінів. БВН має високий вміст білкових речовин (білок БВН містить 18 амінокислот, у т.ч. всі незамінні), тому був зроблений висновок про можливість його використання для виготовлення продукції високої поживної цінності.

У Кубанському державному технологічному університеті впроваджено технологію виробництва низькокалорійного емульсійного соусу функціонального призначення, з додаванням лецитину, порошку топінамбуру та плодово-ягідної сировини, що у свою чергу сприяє кращій стійкості соусу до розшарування в процесі зберігання, а також покращує консистенцію продукту.

Ученими Київського національного університету харчових технологій було вдосконалено технологію емульсійних соусів шляхом заміни пшеничного борошна на борошно з насіння льону.

Н.С. Бесідою впроваджено технологію емульсійного соусу з використанням молочно-білкового концентрату зі скотин. Також, було визначено оптимальні технологічні параметри і режими одержання емульсійного соусу з найкращими структурно-механічними властивостями: температура емульгування 15...20 °С, додавання оцтової кислоти у кількості 0,4–0,5% до маси емульсії з внесенням її перед гомогенізацією під тиском 1,5–2,0 МПа.

Отже, соуси є невід'ємною частиною щоденного раціону людини, покращують хімічний склад і органолептичні показники готової страви, а також сприяють кращому засвоєнню їжі, саме тому розробка нових рецептур і технологій емульсійних соусів функціонального призначення є дуже актуальною.