

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ СОУСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Захваткіна О.В., гр. ТХ-28М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Колесникова М.Б.**,
асист. **Андрєєва С.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пріоритетним питанням для забезпечення якісного харчування населення є збагачення раціону плодами, ягодами та продуктами їх переробки. Окрім традиційних напрямків використання сировини рослинного походження слід враховувати й сучасні тенденції розвитку асортименту продукції. Так, серед нового асортименту важливого значення набуває споживання (використання) солодких соусів (топінгів), які окрім подавання, беруть участь у дизайні страв, є наповнювачами для заморожених десертів, страв з сиру кисломолочного тощо. Плодово-ягідна сировина, що вміщує функціональні інгредієнти (пектинові речовини, вітаміни, антиоксиданти та ін.) є відповідною основою для топінгів.

Аналіз існуючих технологій соусів солодких показав, що наукові основи їх створення полягають, в основному, в збереженні вітамінної складової, підвищенні антиоксидантної активності та збагаченні мінеральними речовинами. Однак, за умов промислового виробництва топінгів важливим, також, є забезпечення колоїдної стійкості в залежності від рецептурного складу та під впливом технологічних чинників. На підставі проведених аналітичних досліджень нами складено паспорт на розробку топінгів, у якому враховано сучасні підходи до формування асортименту солодких соусів у закладах ресторанного господарства.

Під час обґрунтування рецептурного складу та технологічної схеми виробництва необхідно орієнтуватися на зниження використання харчових добавок та підвищенні частки сировини для “здорового харчування”. Консистенція топінгів повинна бути стабільною під час підготовки до реалізації (наприклад дизайну страви), реалізації, тимчасового зберігання. Також, на показники консистенції не повинні впливати технологічних фактори, основними з яких є температура (від -18°C до $+200^{\circ}\text{C}$). Таким чином сучасні підходи до формування асортименту солодких соусів спрямовані на застосування натуральної сировини та обґрунтоване використання харчових добавок для забезпечення стабільності показників якості.