Л.П. Малюк, д-р техн. наук, проф. *(ХДУХТ, Харків)*
О.Ю. Давидова, канд. техн. наук, доц. *(ХДУХТ, Харків)*
Н.Ю. Балацька *(ХДУХТ, Харків)*

РОЗРОБКА СОУСІВ ЯГІДНИХ З ВИКОРИСТАННЯМ ПРИРОДНОЇ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ

В сучасних умовах харчування повинно відповідати вимогам раціонального харчування, сприяти збереженню здоров'я, високоактивному способу життя людей різного віку, протистояти інфекціям, підвищувати стійкість до різноманітних несприятливих умов навколишнього середовища. Пріоритетним у вирішенні проблеми забезпечення якісного харчування населення є збагачення раціону овочами, плодами, ягодами та продуктами їх переробки. Серед продукції ресторанного господарства та харчової промисловості важливе місце займають соуси, які набувають великого значення під час виготовлення багатьох страв.

Слід підкреслити, що останнім часом все більшого розповсюдження у ресторанному господарстві набуває «креативна кухня», яка характеризується додаванням до страв з м'яса, риби, птиці, дичини солодких соусів з плодів та ягід, асортимент яких обмежується вишневим, чорносмородиновим, сливовим соусами, традиційні технології яких характеризуються низьким вмістом біологічно активних речовин (БАР). Тому виникає необхідність розробки технології солодких соусів з плодово-ягідної сировини з метою розширення асортименту та підвищення вмісту БАР та поживної цінності продуктів харчування.

Ягідна сировина є постачальником до організму людини біологічно активних речовин, що належать до розряду незамінних та необхідних - вітамінів, біофлавоноїдів, мінеральних речовин, харчових волокон. Але деякі з найцінніших ягід за хімічним складом недостатньо або зовсім не використовуються у переробній галузі та у ресторанному господарстві, а саме малина та бузина, харчовий потенціал яких залишається нереалізований, тому обрані як основна сировина для розробки соусів ягідних.

Соуси – це продукти з визначеними структурно-механічними характеристиками, досягти яких можливо застосувавши певні технологічні прийоми, зокрема використання добавок різного походження.

З метою досягнення заданої консистенції соусу обрана принципово нова структуроформуюча добавка – салеп (порошок з бульбокореню зозулинцю), використання якого у продуктах харчування традиційно не розповсюджено. Він характеризується натуральністю походження, доступністю за ціною, безпечністю вживання, вирощуванням в Україні.

Отримати соуси з підвищеним вмістом БАР та високими органолептичними показниками можливо шляхом застосування ароматичних рослинних добавок. Основоположним чинником у їх виборі була здатність впливу на формування кольору і аромату продукту та наявність високого вмісту вітаміну С, поліфенольних сполук тощо. Як ароматичні добавки обрані листя чорної смородини, вишні, бузини, душиці, бузиновий цвіт та чабрець.

У зв'язку з вищезазначеним розробка технології соусів ягідних заданої консистенції з підвищеним вмістом БАР, високими органолептичними характеристиками є актуальною. Це дозволить суттєво збагатити раціон людини біологічно активними речовинами, харчовими волокнами, поліпшити органолептичні показники страв і якісний склад їжі в цілому та забезпечити населення продуктами з ягід.

Розроблена технологія соусів ягідних з використанням природної нетрадиційної сировини, що концептуально базується на експериментальних результатах вивчення функціонально-технологічних властивостей рослинної сировини.

Шляхом дослідження комплексу показників якості та харчової цінності нових соусів з ягід встановлено, що отримані нові продукти перевищують традиційні соуси за вмістом мінеральних речовин у 2..3,5 рази, вітамінів – у 4,8..5 разів, органічних кислот – у 2,3…3,6 рази, Р-активних речовин – у 1,9…3,6 рази.

Розроблені продукти мають радіопротекторні властивості завдяки високому вмісту біологічно активних речовин. Так, введення до раціону щурів соусів з малини та бузини знижує вміст радіоцезію в тілі щурів на 29,5%, 11% відповідно, що підтверджує радіопротекторні властивості розроблених соусів.

Поряд з високим вмістом біологічно активних речовин соуси мають низьку енергетичну цінність – 89,0…90,5 ккал/100 г.

Нові соуси з ягід малини та бузини мають високі органолептичні показники, для оцінки яких розроблена шкала оцінювання з урахуванням коефіцієнтів вагомості. Загальний органолептичний показник якості розроблених соусів за шкалою складає 92,8...94,0%.

Таким чином, розроблені соуси з ягід малини та бузини відрізняються високою біологічною активністю за рахунок збереження біофлавоноїдів, вітамінів, мінеральних сполук, високими органолептичними показниками завдяки збереженню кольору, мають радіопротекторні властивості, що дозволяє рекомендувати їх для профілактичного та дієтичного харчування.