

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

О.Ю. Рябець, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Кобилінська, асп. (*ВНЗ Укоопспілки «ПУЕТ», Полтава*)

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЙ МОЛОЧНИХ СОУСІВ-ТОПІНГІВ

Важливим завданням для закладів ресторанного господарства є впровадження новітніх конкурентоздатних та ресурсозберігаючих технологій у тому числі молочних. Молочна галузь відіграє важливу роль у вирішенні задач урізноманітнення та збагачення харчових раціонів населення України і займає особливе місце серед інших галузей харчової промисловості. Важливо зберегти величезний потенціал молочної сировини, закладений природою України, при його промисловій переробці, використовуючи ефективні технології та обладнання.

Оновлення асортименту молочних солодких соусів стало новим кроком у розвитку харчової індустрії. Перш за все це пов'язано з виходом країни на новий рівень ринкових відносин та зміною асортиментної політики харчової промисловості. Високі вимоги споживачів до смакових властивостей соусів, зокрема солодких, диктують науковцям нові напрями створення технологій, у разі впровадження яких, харчування українців стане більш раціональним та повноцінним.

Превалюючими змінами в підприємствах ресторанного господарства є тенденції в скороченні часу на виготовлення страв та зниження собівартості продукції за досить широкого асортименту страв. Ці, на перший погляд, не сумісні речі можна досягти за рахунок використання різних (в тому числі солодких) соусів в технологіях однотипних страв.

Розвиток технологій переробки молока і виробництва молочних продуктів визначається в основному рівнем науково-технічних можливостей країни, наявністю стабільної сировинної бази, технічним і технологічним потенціалом молочної галузі. У свою чергу, розвиток технологій в кінцевому підсумку спрямований на формування оптимального асортименту молочних продуктів, зниження витрат на їх реалізацію при збереженні або підвищенні рівня виробництва. При цьому зазначені завдання необхідно розглядати з урахуванням обстановки в країні і в світовій економіці в цілому.

У зв'язку з тим, що в останні роки зберігається тенденція до стабільного збільшення виробництва різних видів соусів, то найбільш актуальним є розширення їх асортименту, підвищення харчової та біологічної цінності і створення нових технологій та рецептур соусів.

Перспективним є комбінування сировини рослинного і тваринного походження, що дозволяє взаємно збагачувати харчові продукти відсутніми біологічно активними речовинами і впливати на їх хімічний склад. Найбільш повно формулі збалансованого харчування відповідають харчові композиції на молочно-рослинній основі. При цьому особлива увага приділяється продуктам молочної промисловості, у тому числі вторинним, зокрема, молока сухого та сироватки сухої. Сухе молоко має найширше застосування в харчовій промисловості, особливо у складі сухих каш, дитячих сухих сумішей, морозива, кондитерських виробів, згущеного молока, йогуртів та соусів молочних.

У сухому молоці міститься до 35% білка, при цьому в ньому присутній повний набір замінних і незамінних для організму амінокислот, вітаміни групи А, В і D, близько 50% вуглеводів (переважно лактоза), жири, мікро- і макроеlementи, особливо кальцій (до 1,5%) і калій. Сухе молоко за поживними властивостями не поступається натуральному молоку, але містить меншу кількість холестерину і алергенів. Сухе молоко значно впливає на технологічний процес виробництва соусів молочних солодких, так як має велику кількість вільних жирів, що дає змогу значно скоротити економічні витрати за рахунок скорочення використання жирової складової. Також сухе молоко має специфічні смакові властивості та надає готовим соусам неповторний карамельно-молочний смак. Крім цього, молоко позитивно впливає на реологічні властивості соусу, а саме текучість.

Широке використання сухої сироватки в харчовій промисловості обумовлено її високою біологічною цінністю, корисністю для здоров'я та низькою собівартістю. Білки молочної сироватки містять в своєму складі більше незамінних амінокислот, ніж основний білок цільного молока казеїн. За рахунок використання сироватки в технології виробництва соусів молочних солодких дещо знижується кількість цукру в рецептурі. Будучи цінним джерелом багатьох функціональних інгредієнтів, молочна сироватка має лікувальні властивості, у зв'язку з чим, її використання у виробництві соусів підвищеної харчової та біологічної цінності становить практичний інтерес.

Перспективним та ефективним, на наш погляд, шляхом оновлення асортименту соусів для кулінарної продукції є розробка технології молочних соусів-топінгів на основі молочної сировини, оскільки на сьогоднішній день існує обмежений асортимент молочних солодких соусів-топінгів, які мають практичний інтерес для розширення асортименту кулінарної, борошняної та кондитерської продукції.