

ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ НА ЇЇ ОСНОВІ

Пащенко І.О., гр. ТХ-20

Науковий керівник – асист. Андреева С.С.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Доцільність використання плодово-ягідної сировини у складі соусів солодких обумовлено як з органолептичної точки зору (смако-ароматичні властивості формуються за рахунок цукрів, кислот, летких речовин), так і поживної (за рахунок вмісту мінеральних речовин, вітамінів).

Формування вимог до плодово-ягідної сировини відбувалось не лише виходячи з органолептичних та споживних властивостей, а й з фізико-хімічних. Під час досліджень з визначення виду та вмісту плодово-ягідної сировини використовували концентрати соків та плодово-ягідні пюре різної сировини, що дозволило розробити широкий асортимент напівфабрикатів соусів солодких. Фізико-хімічні показники плодово-ягідної сировини наведено в таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні показники плодово-ягідної сировини

| Масова частка | Плодово-ягідне пюре | | Концентрати соків | |
|---|---------------------|-----------|-------------------|------------|
| | вишневе | полуничне | вишневий | полуничний |
| Сухих речовин, % | 22,0±0,6 | 19,3±0,5 | 66,5±1,9 | 65,5±1,9 |
| Титрованих кислот (в перерахунку на яблучну кислоту), % | 1,6±0,04 | 1,0±0,03 | 5,5±0,16 | 4,7±0,15 |
| Пектинові речовини, мг/100 г | 0,2±0,006 | 0,3±0,006 | відсутні | відсутні |
| Активна кислотність, рН | 3,4±0,1 | 3,8±0,1 | 2,5±0,07 | 3,3±0,1 |

На основі проведених досліджень встановлено доцільність використання концентратів соків вишневого, полуничного та пюре, що обґрунтовано дослідженнями активної кислотності, масової частки сухих речовин, титруємих кислот, пектинових речовин.