

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАРАГІНАНУ В ТЕХНОЛОГІЯХ СОЛОДКИХ СОУСІВ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Роповка О.М., гр. ТХ-30М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Трошій Т.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Соуси, в сучасних умовах розвитку ресторанного господарства, стали невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, а й холодних закусок, десертів, борошняних страв та кондитерських виробів.

З аналізу даних асортиментний склад солодких соусів на основі молочної сировини дуже обмежений та не відповідає вимогам сучасного споживача. За класичною технологією основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошняна пасеровка, що є досить трудо та часозатратним і неефективним.

Слід зазначити, що під час розробки соусів солодких доцільно використовувати молоко. Унікальність хімічного складу молока полягає в тому що, воно містить всі необхідні організму людини компоненти в легкозасвоюваній формі, та має нейтральні органолептичні показники, що дозволяє розробити на його основі широкий асортимент солодких соусів молочних.

Особливе місце серед рецептурних компонентів, соусів молочних солодких, приділяється речовинам від яких залежить консистенція отриманого продукту. З метою досягнення заданої консистенції, соусів солодких молочних, перспективним є використання загусників полісахаридної природи, а саме карагінанів, які дозволяють регулювати консистенцію соусу, уніфікувати технологію виробництва, підвищити стійкість до впливу температур, подовжити терміни зберігання продукції.

Карагінани – це гідроколоїди, який отримують з багряних водоростей класу Родофіції, сульфатовані галактани, що містять D-галактозу і її похідні. Зацікавленість карагінаном, з технологічної точки зору, обумовлюється його здатністю збільшувати в'язкість водних розчинів тим самим утворювати гелі.

Таким чином, розробка технології солодкого соусу на основі молочної сировини з використанням карагінану є актуальною та своєчасною. Використання карагінану в технології солодких соусів на основі молочної сировини, дозволить підвищити технологічні властивості соусів та розширити асортимент.