

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ ІЗ ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО БОЛГАРСЬКОГО, ЧАСНИКУ ТА ПРЯНОЦІВ

Максименко Я.В., гр. ТКО-62

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Соколова Л.М.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Рациональне харчування є найважливішою умовою збереження здоров'я населення, у якого в даний час внаслідок впливу різних шкідливих факторів спостерігається різке зниження імунітету, що призводить до різних захворювань. Все це, а також різке погіршення екологічної ситуації в Україні після аварії на ЧАЕС вимагає створення нових фітопродуктів з високим вмістом БАР, щоденне приймання яких сприятиме зміцненню імунітету.

Тому актуальним є не тільки розробка нових прогресивних способів переробки овочевої сировини, а й розробка нових функціональних та оздоровчих продуктів, до складу яких увійдуть натуральні біологічно активні добавки з рослинної сировини, що є джерелами цінних БАР.

Збагачення традиційних видів консервів біологічно активними речовинами надає готовій продукції необхідні властивості профілактичного направлення для використання в харчуванні населення, що перебуває в екологічно несприятливих побутових і виробничих умовах, для різних вікових груп, у тому числі і для дітей, однак проблемою залишається збереження біологічно активних речовин при переробці рослинної сировини.

Одним з найбільш актуальних напрямів в цій області створення на науковій основі різних виробів і напівфабрикатів, що знаходять застосування в повсякденному раціоні харчування. Особливу групу серед них представляють соуси. Надаючи стравам соковитість, особливий смак і аромат, вони підвищують органолептичні показники виробів і збагачують їх склад. Завдяки наявності екстрактивних, ароматичних і смакових речовин, збуджуючих секрецію травних залоз, соуси сприяють кращому засвоєнню основних компонентів страв.

При розробці рецептурних композицій соусів із перцю солодкого болгарського, часнику та прянощів застосовували принцип поєднання різних видів овочів, з урахуванням загальної органолептичної оцінки і вмісту в консервах біологічно активних речовин в необхідних для профілактики хвороб людини кількостях.

При виробництві нових видів соусів застосовувати щадні режими обробки сировини для високого ступеня збереження біологічно активних речовин в сировині, що переробляється.