

ВИВЧЕННЯ ЯКОСТІ НОВИХ СИРНИХ СОУСІВ-ДРЕСИНГІВ, ЗБАГАЧЕНИХ АРОМАТИЧНИМИ ФІТОДОБАВКАМИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ

Михайлович А.О., гр. ТКМ-58м

Науковий керівник – ст. викл. Юр'єва О.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – вивчення якості нових сирних соусів-дресингів збагачених ароматичними фітодобавками під час зберігання при кімнатній температурі (+20...+22° С) протягом 40 діб.

В ХДУХТ під керівництвом д.т.н, проф В. В. Погарської розроблено технологію і рецептури нових сирних соусів –дресингів на основі твердих сичугових сирів, попередньо підготованих до плавлення з використанням заморожування і низькотемпературного подрібнення та збагачених дрібнодисперсними ароматичними добавками із часнику і фітодобавками із пряно-ароматичної рослинної сировини (перцю чорного, перцю червоного, коріандру, майорану, орегано) в формі порошків і екстрактів.

В завдання роботи входило вивчення якості нових сирних соусів-дресингів під час зберігання за фізико-хімічними показниками.

Показано, що нові сирні соуси-дресинги зберігають якість в 2 рази краще ніж контрольний зразок без фітодобавок (табл. 1).

Таблиця 1 – Фізико-хімічні показники якості нових сирних соусів-дресингів під час зберігання (n=3, P≥0,95)

Сирний соус-дресинг	Тривалість зберігання, діб	Вільні жирні кислоти (за кислотним числом)		Перекиси і гідроперекиси (за перекисним числом)		Органічні кислоти, (за молочною кислотою)	
		мг КОН к СР	% до вихідного	ммоль/кг к СР	% до вихідного	% кСР	% до вихідного
«Гострий»	На початку зберігання	1,6	100,0	0,20	100,0	0,60	100,0
	10	1,6	100,0	0,20	100,0	0,60	100,0
	20	1,6	105,0	0,21	102,3	0,62	103,3
	40	1,7	101,2	0,21	102,3	0,62	103,3
«Український»	На початку зберігання	1,6	100,0	0,20	100,0	0,69	100,0
	10	1,6	100,0	0,20	100,0	0,70	101,4
	20	1,6	100,0	0,20	100,0	0,70	101,4
	40	1,7	101,2	0,21	101,5	0,71	102,9
Контроль (сирний соус-дресинг без фітодобавок)	На початку зберігання	1,7	100,0	0,21	100,0	0,50	100,0
	10	1,9	111,8	0,27	128,6	0,51	102,0
	20	2,2	129,4	0,35	166,7	0,65	130,0
	40	3,2	188,2	0,39	185,7	0,75	150,0

Застосування збагачуючих ароматичних фітодобавок із часнику та пряно-ароматичної рослинної сировини в формі порошків і екстрактів дозволило захистити жири продукту від окислення під час зберігання.