

ДОСЛІДЖЕННЯ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РЕЧОВИН СОЛОДКИХ СОУСІВ НА ОСНОВІ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

Орлова О.В., гр. ХТДз

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. **С.М. Губський,**
ст. викл. **І.М. Гурікова**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Солодкі соуси широко використовуються на підприємствах ресторанного бізнесу для оформлення готових десертів та солодких страв, а також для надання блюдам особливих відтінків смаку. Деякі солодкі соуси також додають до страв з м'яса або птиці.

Соуси класифікують за температурою подачі (холодні, гарячі), солодкі соуси, салатні заправки, пасти, а також розрізнять основні соуси (білий, червоний, сметанний та інш.).

До окремої групи відносяться солодкі соуси, які виробляють з різноманітних фруктових-ягідних відварів, соків, молока, червоного вина. У якості додаткової сировини використовують цукор, ванілін, шоколад, какао, а також картопляний крохмаль, у тому числі модифікований, або муку для згущування соусу.

Саме за рахунок використання плодово-ягідної сировини відбувається формування органолептичних показників соусів.

Для збереження природного кольору, смаку та аромату плодкових компонентів необхідно забезпечити умови стабілізації рослинних поліфенолів за рахунок оптимізації компонентного складу, технологічних прийомів та режимів виробництва.

Метою розробки солодких соусів є використання доступної районованої сировини, а саме бурякового та яблучного соків, а також пряно ароматичних добавок листя вишні та чорної смородини у вигляді сублімованого водорозчинного порошку, та забезпечення максимального збереження полі фенольних сполук нативної сировини.

Проведені спектральні та фотометричні дослідження кількісного та якісного складу Р-вітамінних сполук яблучно-бурякового соку та розроблених соусів з пряно ароматичними добавками. У результаті було встановлено, що вміст полі фенольних сполук у вихідних соках та готових соусах суттєво не відрізнявся, що обумовлено використанням у їх складі рослинних добавок, які володіють антиоксидантними властивостями та технологічних прийомів, направлених на запобігання окислювальних процесів БАР.