

**А.М. Діхтярь**, асп. (ХДУХТ, Харків)

**Н.В. Федак**, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕЧНОСТІ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ З ВИКОРИСТАННЯМ ОЛІЇ З ОПТИМІЗОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ**

З позицій харчової технології вирішення проблеми оптимального харчування нерозривно пов'язано зі створенням продуктів функціонального призначення, які завдяки наявності в своєму складі біоактивних компонентів, здатні покращувати здоров'я людини та забезпечувати профілактику багатьох захворювань.

Особливе місце в харчуванні людини займають поліненасичені жирні кислоти, які беруть участь в утворенні структурних ліпідів і різних фізіологічно активних речовин в організмі людини. Їх недостатня кількість призводить до зміни жирнокислотного складу клітинних мембран, викликаючи порушення їх функціональної стабільності, що проявляється в зниженні стійкості до пошкоджувальної дії і збільшення їх проникності. Це, в кінцевому підсумку, веде до виникнення різних захворювань: ожиріння, аритмії, гіпертонії, атеросклерозу, тромбозів, цукрового діабету, псоріазу, запальних процесів, ревматоїдного артриту, виразкового коліту, доброякісних пухлин, онкологічних захворювань та інших.

В асортименті масложирової продукції функціонального значення особливу увагу заслуговують соуси емульсійного типу, дрессинги, маринади тощо. Нами наголошено, що питання збалансованості складу поліненасичених жирних кислот  $\omega$ -6 та  $\omega$ -3 групи у соусах емульсійного типу залишається відкритим. На даний час у якості жирової основи для виробництва майонезів використовують рафіновану дезодоровану соняшникову олію, яка, як відомо, багата ПНЖК  $\omega$ -6 групи та майже не містить ПНЖК  $\omega$ -3 групи. Тому для досягнення збалансованості жирової основи майонезу за складом ПНЖК ми використаємо купажування олій. До складу купажу входить рафінована дезодорована соняшникова олія та олія з оптимізованим жирнокислотним складом, яка отримана методом холодного пресування з насіння експериментальних гібридів соняшника, створених в Інституті рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України, і характеризується найбільшим вмістом олеїнової кислоти, а також займає друге місце за вмістом пальмітолеїнової, ліноленої та бегенової кислот, тим самим підвищуючи харчову та біологічну цінність продукту.

Розрахунковим методом нами визначено рецептуру нового емульсійного соусу, що містить у своєму складі функціональну кількість ПНЖК олії з оптимізованим жирнокислотним складом.

В результаті наших досліджень було отримано соус емульсійного типу на основі купажованої олії. Даний соус характеризується своїми властивостями, які порівняно з аналогом. Визначено органолептичні показники соусу з олією з оптимізованим жирнокислотним складом в порівнянні з такими показниками соусів згідно з ДСТУ 4487:2005. Визначено фізико-хімічні показники соусів.

*Таблиця – Фізико-хімічні показники соусів*

<b>Органолептичний показник</b>	<b>Згідно з ДСТУ 4487:2005</b>	<b>Соус з олією з оптимізованим жирнокислотним складом</b>
Масова частка жиру, %	Більше 55	Більше 55
Масова частка вологи, %	Відповідності до технологічного опису для майонезу конкретного найменування	10,04
Кислотність, %	Відповідності до технологічного опису для майонезу конкретного найменування	0,63
Стійкість емульсії, %	98	80

Визначено харчову та біологічну (жирнокислотний склад) цінність отриманого соусу. За доступними нормами безпеки майонез відповідає доступним рівням, встановлених медико-біологічними вимогами та санітарними нормами якості продовольчої сировини та харчових продуктів. За вмістом токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів соус-розробка не перевищує допустимі рівні.

Таким чином, розроблений соус відповідає вимогам сьогодення: включає у свій склад натуральні інгредієнти, характеризується стабільністю показників безпечності та якості, відрізняється високими споживними властивостями та харчовою цінністю й найважливіше, характеризується збалансованістю за жирнокислотним складом.