

О.В. Мороз, асп. (*ХДУХТ, Харків*)
В.О. Процик, асист. (*ХДУХТ, Харків*)

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ З РЕСТРУКТУРОВАНИМ НАПОВНЮВАЧЕМ З ГАРБУЗА

Соуси – складова частина більшості гарячих і холодних страв. Від правильного вибору соусу в значній мірі залежать смак, естетичний вигляд і якість кулінарних виробів. Соуси широко використовують в складі других страв, салатів, десертів, кондитерських виробів, для фарширування риби та птиці та інших. Соуси надають більш соковиту консистенцію стравам, підвищують їх калорійність та легкозасвоюваність. Багато соусів, які містять спеції і смакові речовини, збуджують апетит, а яскраве забарвлення соусів гармонійно підкреслює колір основних компонентів страви. Соуси не тільки подають до готових страв, але і використовують у процесі їх приготування: під час тушкування або запікання. Як правило соуси, окрім солодких, містять в своєму складі соняшникову, оливкову, кукурудзяну олію або вершкове масло, овочі та фрукти, м'ясо, птицю або рибу та морепродукти, які надають соусу більшої калорійності та приємного смаку.

Перспективним являється використання соусів типу рідких салатних заправок на основі олій з овочами, багатими на каротин, який переходить у розчинний стан за наявності жирової складової. Як відомо, провітамін А сприяє поліпшенню зору, підвищенню імунітету, та попередженню сліпоти. До продуктів, найбагатших на провітамін А, належать морква та гарбуз. Дивлячись на те, що в більшій мірі сьогодні використовується саме морква, перспективним напрямом є впровадження технологій з використанням гарбуза звичайного. Специфічність смаку та аромату може знизити споживання цього продукту. У зв'язку з цим постає завдання розробки технології використання гарбуза звичайного в складі продукції ресторанного господарства.

Завдяки здатності природнього гелеутворювача – карагінану до іотропного гелеутворення можливим стає не тільки надання певної структури гарбузовому пюре, а й надання сферичної форми. Приваблива сферична форма дозволяє урізноманітити асортимент напівфабрикатів з овочів та зацікавити споживача. Суть технології заключається у декількох етапах: підготовці основної та допоміжної сировини, утворенні рецептурної суміші, виробництві кулястих

харчових форм та соусу вцілому. Рецептурний склад соусу гарбузового наведено у табл. 1.

Таблиця 1 – Рецептурний склад соусу гарбузового

Найменування компонента	Одиниці виміру	Діапазон значень	Роль рецептурного компонента
Пюре гарбузове	%	2,0...80,0	Основний компонент, регулятор консистенції, смаковий компонент
Олія оливкова		0,1...10,0	Розчинник каротину, антиагезійний компонент
Сіль кухонна		0,1...5,0	Коректор смаку
Цукор білий		10,0...0,1	Коректор смаку
Кардамон		0,01...0,1	Коректор смаку
Перець чорний		0,01...0,1	Коректор смаку
Перець білий		0,01...0,1	Коректор смаку
Карагінан		10,0...0,1	Гелеутворювач
Кальційвмісна сіль		10,0...0,1	Зшиваючий агент
Вода питна		67,77...4,4	Розчинник

Як видно з даних табл. 1, кількість гарбуза у вигляді пюре коливається в досить широкому діапазоні (2,0...80,0 %), що дозволяє корегувати вміст як основного рецептурного компонента (так й поживних речовин гарбуза) за бажанням споживача. Наявність водного середовища сприяє рівномірному розповсюдженню водорозчинних компонентів за об'ємом, екстрагуванню смакоароматичних композицій із спецій. Саме наявність жирової складової забезпечує розчинення β -каротину (провітамін А) з метою засвоєння його організмом.

Соус являє собою суспензію гарбузового наповнювача в оливковій олії з ароматом гарбуза та бажаного флейвору. Поєднання оранжевого кольору гарбуза та зеленого – оливкової олії спонукає споживачів до використання соусу у ряді страв та кулінарних виробів.

Перспективним напрямом використання соусу з реструктурованими наповнювачами є гарячі другі страви з овочів, м'яса, птиці, пряні десерти, як декор або гарнір.