

ПЕРСПЕКТИВИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЧЕРВОНОГО СОУСУ

Заворотний Р.О., гр. ДІТ-ТХ-23 мг
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Запаренко**
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна,
м. Харків, Україна

Червоний соус, приготований на основі томатів або томатопродуктів, є надзвичайно популярним у багатьох кухнях світу. Його цінують за яскравий смак і універсальність, адже він добре поєднується з м'ясними виробами, овочами та багатьма іншими продуктами. Основу червоного соусу часто складають помідори, які багаті на антиоксиданти, зокрема лікопен, який корисний для серця та судин. У той же час соусам властива достатньо висока калорійність за рахунок використання в рецептурі кулінарного жиру, борошна пшеничного та інших інгредієнтів. У зв'язку з цим одним із напрямів удосконалення технології червоних соусів може бути використання альтернативних видів сировини, наприклад, пюре чорної смородини. Чорна смородина містить велику кількість вітаміну С, що зміцнює імунітет і підвищує стійкість організму до інфекцій, пектиновмісні речовини смородини позитивно впливають на травлення, сприяючи видаленню токсинів з організму. У поєднанні з іншими інгредієнтами у червоному соусі смородина не лише збагачує смак і аромат продукту, але й підвищує його поживну цінність, роблячи соус корисним доповненням до раціону.

Досліджували можливість заміни співвідношення в рецептурі соусу червоного основного на чорносмородинове пюре в кількості 10%, 20%, 30%. За результатом аналізу органолептичних показників якості соусів встановлено, що найліпші властивості мав соус із додаванням 20% пюре, а саме приємний кисло-солодкий смак, виразний аромат чорної смородини та привабливий злегка темно-рожевий колір. Крім того, цей соус продемонстрував найкраще співвідношення густини, динамічної в'язкості та кислотності, надаючи продукту приємного кисло-солодкого смаку й насиченого аромату смородини без надмірної кислотності, що робить його особливо привабливим для широкого застосування.

Таким чином, дослідження можливості використання пюре з чорної смородини в технології соусів червоних становить науковий і практичний інтерес.