

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА СУХИХ СОУСІВ

Русакович В.В., гр. 1813-PI-13м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.М. Діхтярь**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Сучасні тренди харчової індустрії спрямовані на розробку та виробництво харчових продуктів, що забезпечують повноцінне та здорове харчування споживачів. Один із шляхів регулювання вмісту поживних речовин в основних стравах це використання соусів. Завдяки наявності екстрактивних, ароматичних і смакових речовин, соуси дозволяють розширити асортимент кулінарних страв, підвищити їх харчову, біологічну та енергетичну цінності, поліпшити органолептичні властивості.

На сьогоднішній день в асортименті компаній-виробників соусів, присутні різні майонезні, томатні, приправні соуси. Великі виробники, такі як Руна, Торчин, Акуга та ін. створюють різні харчові концентрати, сухі заправки. Останні досягнення науки і техніки дозволили впровадити нову технологію промислового приготування соусів, яка називається сублімацією. У результаті отримують сухі сублімовані суміші – це висушені порошкоподібні соуси, що містять декстринізоване борошно, сушені овочі та/або гриби, сушене м'ясо, сухе молоко або вершки, сіль, цукор або заміники цукру, смакоароматичні добавки та інші інгредієнти. Сухі соуси на світовому і вітчизняному ринку є новинками і тому мають обмежений асортимент. Однак вони мають великий потенціал для широкого розповсюдження і використання в сегментах HoReCa і ритейлу. Вони характеризуються тривалим терміном зберігання, простотою в приготуванні і транспортабельністю.

Технологія приготування сухих соусів ґрунтується на виробництві напівфабрикату з високим вмістом вологи з подальшим висушуванням і зневодненням. Всі необхідні інгредієнти змішуються в однорідну масу, після чого її відправляють на сушіння до утворення сухого шару, який далі направляють у подрібнювач, де він перетворюється на сухий порошок. Дана технологія передбачає нагрівання, що обмежує використання деяких гідроколідів як структуроутворювачів, які за підвищених температур втрачають свої технологічні та функціональні властивості.

Тому, дослідження полісахаридів з метою їх використання в технології сухих соусів є актуальним завданням, що потребує вирішення.