

В.О. Віннікова, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

П.В. Іванніков, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

ОЦІНКА ЯКОСТІ СОУСІВ НА ОСНОВІ ОВОЧЕВОЇ СИРОВИНИ

На сьогодні активно розвивається асортимент різноманітних соусів на українському ринку. Дотримання вимог діючих стандартів, технічних вимог та законів, які стосуються якості та безпеки харчових продуктів, повинно бути головною метою виробників, бо саме цей фактор визначає положення даної продукції на ринку.

Вивчення і аналіз представлених на ринку овочевих консервів і подальше використання отриманих результатів при розробці нових видів продукції цієї групи товарів є важливою ланкою при вирішенні проблеми раціонального харчування населення і впровадження нових розробок. Перець болгарський є надзвичайно корисним. Він містить велику кількість БАР (біологічно активних речовин) та вітамінів. За вмістом вітаміну С солодкий перець (особливо червоний та жовтий) перевершує лимон та чорну смородину. В перці аскорбінова кислота поєднується з вітаміном Р. Крім цього перець містить велику кількість вітаміну В₁, В₂, В₆ і РР. Містить мінеральні солі, калій, натрій, а також мікро та макро елементи (залізо, цинк, йод, кальцій, фосфор, магній). До складу перця (як гіркокого так і солодкого) входить алкалоїд капсаїцин, який і надає овочу характерний смак. Перець сприяє укріпленню кровоносних судин, володіє вираженою антисклеротичною дією. Вітаміни регулюють проникнення і еластичність стінок судин, сприяють виведенню холестерину із організму, попереджують розвиток склерозу, нормалізують артеріальне тиск. Сік солодкого перцю звичайно рекомендують слабим і хворим дітям, вагітним жінкам, а також літнім людям.

На сьогодні актуальною проблемою залишається дослідження вмісту токсичних речовин в овочевій продукції та створення лікувально-профілактичного продукту на основі досліджуваної сировини, яка повинна відповідати вимогам нормативної документації на показники безпеки.

Розширення розробок та експериментальних досліджень у напрямку одержання нових технологій соусів на основі овочевої сировини, що характеризується високими якісними показниками, з метою розширення асортименту продукції харчової промисловості, ресторанного господарства, забезпечення населення необхідними харчовими речовинами, що містяться в рослинній сировині, протягом усього року, є актуальною проблемою.

Соуси являють собою дрібнодисперсні емульсії типу «масло у воді», виготовлені з рафінованих дезодорованих рослинних масел і молочних вершків з масовою часткою жиру 20% з додаванням емульгаторів, стабілізаторів, загусників, смакових добавок і прянощів. При виготовленні соусу необхідно дотримуватися всіх технологічних параметрів. Важливу роль при виробництві соусів відіграє – загусник, що збільшує в'язкість харчових продуктів та забезпечує необхідну консистенцію.

Провівши товарознавчу експертизу соусів вітчизняних та зарубіжних виробників, що реалізуються у торговельній мережі міста Харкова можна констатувати, що всі зразки відповідають вимогам встановленим щодо пакування і маркування, крім зразків № 2 (соус «Шашличний» ТМ Кihne), № 3 (соус «Барбекю» ТМ Heinz), № 4 (соус «Шашличний» ТМ Heinz), № 6 (соус «Мамаша – Паприка» 1 категорії ТМ «Calve») та № 9 (соус Кihne, Китай), на маркування яких відсутня відмітка про нормативний документ.

Проведена експертиза досліджуваних зразків соусів з додаванням перцю солодкого свідчить, що штрихове кодування, виконане правильно, тобто штрихові коди, присвоєні уповноваженим органом несуть достовірну і правильну інформацію.

Усі представлені зразки соусів з додаванням солодкого перцю відповідають вимогам стандарту за органолептичними показниками: зовнішній вигляд – однорідна маса із наявністю подрібнених шматочків овочів, без наявності насіння; консистенція – мажуча; яскраво виражений смак і запах томатів та солодкого перцю, помірно відчутний аромат прянощів; має темно-червоний колір, рівномірний по всій масі.

Усі представлені до експертизи зразки соусів з додаванням перцю солодкого відповідають вимогам ДСТУ 2118–93 за фізико-хімічними показниками: маса сухих речовин в представлених зразках коливається від 18% до 25%, активна кислотність знаходиться в межах від 3,3–4,2; вміст вітаміну С найбільше в зразках № 3 і № 6, а найменшу кількість зразок №8; вміст β-каротину найбільший у зразку №3; лідером за вмістом клітковини є також зразок № 3; вміст пектину коливається від 0,8% до 1,0% найбільшу кількість цукрів містить зразок № 3– 18,38%, в тому числі моно і дисахаридів – 14,7% Дослідження асортименту соусів, які реалізуються в торгівельній мережі, дозволили зробити висновок, що український ринок не представлений соусами, в яких основним рецептурним компонентом є солодкий перець.