

П.П. Пивоваров, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

Т.В. Троший, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

О.М. Роповка, магістрант (*ХДУХТ, Харків*)

ШЛЯХИ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ СОУСІВ СОЛОДКИХ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ

Одним з найважливіших завдань харчових підприємств та закладів ресторанного господарства є створення конкурентоздатної продукції, що передбачає забезпечення високої якості, зниження трудозатратності та відповідно собівартості продукції. Для вирішення даного завдання в ринкових умовах, що склалися, актуальним є оновлення та розширення асортименту соусів солодких, у тому числі молочних.

Соуси, в сучасних умовах розвитку ресторанного господарства, стали невід'ємною частиною не тільки других гарячих страв, а й холодних закусок, десертів, борошняних страв та кондитерських виробів.

З аналізу даних аналітичних досліджень асортиментний склад соусів солодких на основі молочної сировини дуже обмежений та не відповідає вимогам сучасного споживача. Це зумовлено насамперед відсутністю наукових основ отримання індустріальних солодких соусів на основі молочної сировини.

За класичною технологією основою для приготування молочних соусів є молоко і біла жирова борошняна пасеровка, що є досить трудо- та часозатратним і неефективним. Готові соуси характеризуються насамперед коротким терміном зберігання та не стійкими органолептичними показниками пов'язаних, головним чином, з забезпеченням їх колоїдної стабільності.

Соуси на основі молочної сировини характеризуються високою харчовою та біологічною цінністю. Унікальність хімічного складу молочної сировини полягає в тому що, вона містить всі необхідні організму людини компоненти (білки, жири, вуглеводи) в легкозасвоюваній формі, та має нейтральні органолептичні показники, що дозволяє розробити на її основі широкий асортимент солодких соусів молочних.

Особливе місце серед рецептурних компонентів, соусів солодких на основі молочної сировини, приділяється загусникам та структуроутворювачам. В закладах ресторанного господарства виробляють широкий асортимент соусів різної густини в залежності від технологічного призначення: рідкі, середньої густини та густі.

З метою досягнення заданої консистенції соусів перспективним є використання загусників полісахаридної природи, а саме карагінанів, які дозволяють регулювати консистенцію соусу, уніфікувати технологію виробництва, підвищити стійкість до впливу температур, подовжити терміни зберігання продукції, тому необхідним є проведення наукових досліджень, спрямованих на використання та реалізацію функціонально-технологічних властивостей складових рецептурних компонентів та полісахаридів, як загусників.

Проблемі використання структуроутворювачів полісахаридної природи у виробництві продуктів харчування присвячені дослідження провідних вітчизняних та закордонних вчених: П.П. Пивоварова, А.Б. Горальчука, М.Б. Колеснікової, В.В. Корпачова, В.І. Дробот, А.П. Нечаєва, М.І. Пересічного, О. Tanaka, L.R. Glicksman, A.N. Tyler та ін.

Карагінани – це гідроколоїди, які отримують з багрянних водоростей класу Родофіції, вони являються сульфатованими галактанами, що містять D-галактозу і її похідні. Особливостями карагінанів є: лямбда-карагінан, містить три складних сульфатних ефіри у двох вуглеводних ланках, які розчиняються при зниженій температурі і є найбільш гідрофільними; каппа-карагінан, містить один складний сульфатний ефір, характерним є те, що розташування в циклі галактопіранози є менш гідрофільним і розчиняється при підвищених температурах; йота-карагінан з двома складними сульфатними ефірами у двох вуглеводних ланцюгах займає проміжне положення.

Зацікавленість карагінаном обумовлюється його здатністю підвищувати в'язкість водних розчинів та утворювати гелі. Тому карагінани дуже часто використовують для моделювання структурно-механічних властивостей харчових продуктів.

Нами запропоновано технологію удосконалення соусів солодких на основі молочної сировини шляхом використання каппа-карагінану як загусника полісахаридної природи.

Таким чином на підставі аналітичних досліджень, можна констатувати, що карагінан широко використовується у різних галузях харчової промисловості за рахунок його високих функціональних властивостей. Тому розробка технології соусу солодкого на основі молочної сировини з використанням карагінану є актуальною та своєчасною. Використання карагінану в технології соусів солодких на основі молочної сировини, дозволить підвищити технологічні властивості соусів та розширити асортимент.