

## НОВІ СОУСИ-ДИПИ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЗБАГАЧЕНІ РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

Ратушна Д.А., гр. ТКМ-57

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Павлюк Р.Ю.,

ст. викл. Юр'єва О.О.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

канд. техн. наук, доц. Наконечна Ю.Г.

Полтавський університет економіки і торгівлі

Робота присвячена розробці нових соусів–дипів для оздоровчого харчування збагачених рослинними добавками. В якості збагачуючих добавок використовували смакові ароматичні добавки із часнику та прянощів в формі порошків та екстрактів з високим вмістом біологічно активних речовин (БАР): ароматичних фенольних сполук, аскорбінової кислоти, фітонцидів, дубильних речовин та ін.

В ХДУХТ на кафедрі технологій переробки плодів, овочів і молока розроблено технології сирних соусів–дипів оздоровчого призначення з використанням порошкоподібних смакових ароматичних добавки із часнику з антибактеріальними властивостями, а також прянощі в формі екстрактів та порошку (майорану, бад'яна, перцю чорного (горошку), перцю червоного (паприки), коріандру, розмарину). Нові соуси-дипи відрізняються високим вмістом БАР та подовженим терміном зберігання.

Розроблені рецептури нових сирних соусів–дипів „3 сиром і часником”, „3 сиром, часником і прянощами”. До складу сирних соусів–дипів входить майонез (25-30%), новий функціональний плавлений сир (25-30%), смакові ароматичні добавки із часнику (5-6%), прянощі в формі порошку (0,5-1%), прянощі в формі екстрактів (1-2,5%).

Показано, що нові сирні соуси–дипи містять вологи в середньому до 60 %, жиру до 25 %, білку до 20,0 %. Нові сирні соуси - дипи, відрізняються порівняно з традиційними, високим вмістом БАР, таких як ароматичні речовини 0,3...0,5 %, L-аскорбінової кислоти 10,0...15,0 мг в 100 г, фенольних сполук (за хлорогеновою кислотою) 50,6...80,0 мг в 100 г, флавонолових глікозидів 40,0...50,0 мг в 100 г, катехинів 25,0 ...30,0 мг в 100 г, дубильних речовин 30,0...35,0 мг в 100 г.

Показано, що нові сирні соуси–дипи відрізняються оригінальним вишуканим смаком і ароматом, який протягом 2-х місяців був стійким і не змінювався. По хімічному складу і вмісту БАР (ароматичних речовин, аскорбінової кислоти, фенольних сполук, фітонцидів, дубильних сполук та ін.) вони перевершують вітчизняні аналоги, і можуть застосовуватися як продукти оздоровчого призначення з потенційною імуномодулюючою дією. На нові види сирних соусів – дипів розроблено проект ТУ та вироблені дослідні партії в промислових умовах.