

М.Б. Колесникова, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)
С.С. Андрєєва, асп. (ХДУХТ, Харків)

ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ СОУСІВ СОЛОДКИХ НА ОСНОВІ КРОХМАЛІВ ФІЗИЧНОЇ МОДИФІКАЦІЇ

Ринок продуктів плодоовочевого виробництва різноманітний і продовжує розширюватися. До таких продуктів відносяться продукти переробки плодово-ягідної сировини із солодким смаком, а саме: соуси, джеми, варення, конфітюри.

Аналізуючи асортимент соусів солодких які реалізуються ринку України, визначено концептуальну модель формування асортименту даної продукції, згідно рецептурних складових (рис. 1).

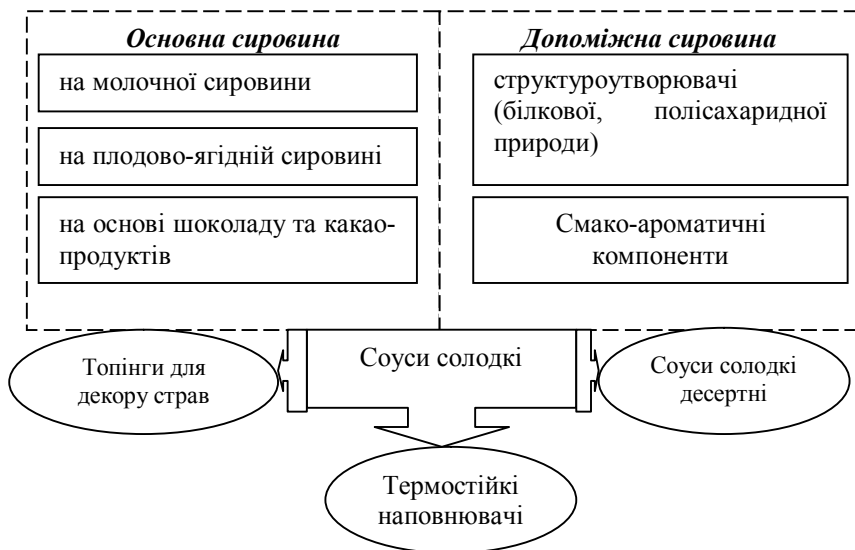


Рисунок 1 – Концептуальна модель формування асортименту соусів солодких

Метою роботи є обґрунтування рецептурного складу соусів солодких на основі крохмалів фізичної модифікації.

Регулювання заданої текстури соусів є складним процесом, в якому залучено багато факторів. Однією з технологічних проблем під час виробництва соусів є зберігання колоїдної стійкості за умов впливу технологічних властивостей сировини, її хімічного складу та

технологічних чинників. Тому, створення солодких соусів ґрунтується, перш за все, на ефективності реалізації властивостей основної сировини та загусників.

Для досліджень обрано крохмаль фізичної модифікації серії «Novation»: крохмаль тапіоковий – Endura 0100. За даними реологічними властивостями крохмалю Endura 0100, визначено що він відноситься до крохмалю амілопектинового типу, який здатен оклейстеризуватися при температурі $68 \pm 2^\circ\text{C}$ та утримувати стійку колоїдну систему (оклейстеризовану крохмальну дисперсію ОКД).

Відомо, що останнім часом підходи які існують у підприємствах харчовій промисловості дуже часто запозичуються і під час виробництва кулінарної продукції тому вважаємо за доцільне, провести аналіз рецептурного складу соусів солодких для декору страв на основі крохмалів фізичної модифікації (рис.2).

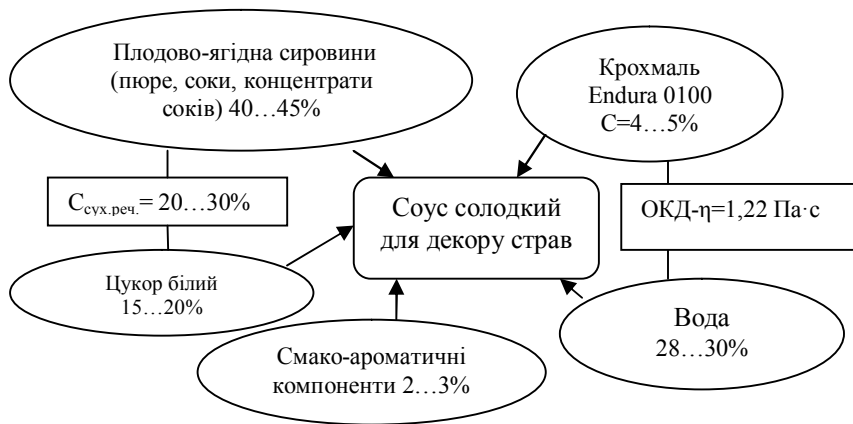


Рисунок 2 – Модель рецептурного складу соусу солодкого для декору страв

Дані наведені на рис. 2 свідчать, що під час вибору рецептурних компонентів соусів, надаються перевага таким продуктам цукор білий, вода, плодово-ягідна сировина, крохмаль модифікований. Останній виконує одну з найважливіших функцій при приготуванні даного виду продукції – згущування та структуроутворення надає певні реологічні властивості соусу. Тому обґрунтування варіантів удосконалення рецептурного складу соусів солодких на основі плодово-ягідної сировини є актуальним завданням.