

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕРМІНІВ ЗБЕРІГАННЯ СОУСІВ НА ОСНОВІ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ З ВИКОРИСТАННЯМ КРОХМАЛІВ ФІЗИЧНОЇ МОДИФІКАЦІЇ

Орлова О.В., гр. ТХ-10

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Колесникова М.Б.**,
асист. **Андрєєва С.С.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для досягнення високої якості та конкурентної спроможності нової продукції на ринку під час усього періоду зберігання необхідний ретельний вибір режимів зберігання і наукове обґрунтування його параметрів, що є можливим тільки за паралельного вивчення закономірностей змін кількості мікроорганізмів як показника безпечності і відповідних споживчих характеристик продукту.

Розроблено технологію виробництва соусу на основі плодово-ягідної сировини, що має назву «Ягідне асорті». Соус формується за рахунок використання ягідного пюре з високодисперсним крохмалем фізичної модифікації КФМ на основі воскової кукурудзи. Результати мікробіологічних досліджень соусів та наведені в таблиці

Таблиця – Результати досліджень мікробіологічних показників соусів

Показник	КМАФАМнМ, КУО/1г	БГКП (колі-форми), в 1,0 г
Норматив для соусів або заправок для других страв згідно ДСП 4.4.5.078-2001	5×10^3	не допускається
Соуси свіжовиготовлені		
Соус «Ягідне асорті» (контроль)	$4,7 \times 10^2$	не виявлено
Соус «Ягідне асорті» з використанням КФМ	$5,7 \times 10^2$	не виявлено
Соуси, що зберігалися протягом 14 діб, t= +4...+8°C		
Соус «Ягідне асорті» (контроль)	7×10^2	не виявлено
Соус «Ягідне асорті» з використанням КФМ	$6,5 \times 10^2$	не виявлено

Згідно з проведеними дослідженнями, термін зберігання соусу «Ягідне асорті» на основі плодово-ягідної сировини з використанням згущувача крохмалю фізичної модифікації, становить 14 діб за температури $4 \pm 2^\circ\text{C}$. При цьому мікробіологічні показники не перевищують установлених в нормативній документації.