

**А.А. Дубініна**, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)  
**А.А. Кузяхметова**, асп. (*ХДУХТ, Харків*)  
**Т.М. Летуґа**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

#### **ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ СОУСІВ З ПЕРЦЮ СОЛОДКОГО**

Розширення асортименту продуктів харчування, покращення їх якості є результатом зростання вимог споживачів до якості продукції. Перспективним напрямом удосконалення асортименту консервованої овочевої продукції, на наш погляд, є виробництво соусів на основі солодкого перцю.

Метою роботи було вивчення показників якості розроблених соусів з солодкого перцю.

При оцінці споживної якості нової продукції використовували комплекс властивостей, який найбільшою мірою обумовлює здатність продуктів задовольняти вимоги споживачів. Органолептична оцінка харчових продуктів – один з основних способів вивчення їхньої харчової цінності, у вирішальному ступені визначає перспективи використання розроблених соусів у практиці харчування.

Апробація показала, що соуси із солодкого перцю характеризуються високими органолептичними показниками якості. Соуси представляють собою однорідну протерту масу з включенням подрібнених прянощів. Ароматичні речовини прянощів та листової зелені створюють специфічний ніжний аромат та додають соусам нових властивостей. Соуси відрізняються за кольором: червоний, жовтий, зелений, що відповідає природному кольору господарсько-ботанічних сортів солодкого перцю, які було використано для виробництва соусів.

У таблиці представлено результати дослідження хімічного складу соусів із солодкого перцю.

Таблиця – Хімічний склад соусів із солодкого перцю

Показник	Характеристика досліджуваних зразків		
	соус із червоного перцю	соус із жовтого перцю	соус із зеленого перцю
Масова частка сухих речовин, %	16,4±0,4	16,3±0,4	19,7±0,4
Вміст моно- та дицукрів, %	10,2±0,5	10,1±0,5	12,1±0,5
Вміст крохмалю, %	0,24±0,01	0,24±0,01	0,3±0,01
Вміст пектинових речовин, %	1,9±0,01	1,85±0,01	2,05±0,01
Вміст клітковини, %	1,2±0,1	1,2±0,1	1,6±0,1
Вміст органічних кислот, %	1,07±0,09	1,15±0,09	1,7±0,09
Вміст зольних елементів, %	1,7±0,1	1,7±0,1	1,9±0,1
Вміст вітаміну С, 10 <sup>-3</sup> %	130±5	105±5	90±5

Аналізуючи дані таблиці, можна зробити наступні висновки. Всі розроблені зразки соусів із солодкого перцю містять приблизно однакові кількості сухих речовин: від 16,3 до 19,7%. Переважна кількість сухих речовин складається з вуглеводів, які представлено цурками, крохмалем, клітковиною і пектиновими речовинами.

Загальний вміст цукрів соусах представлено моно- і дицукрами, їх кількість у соусі з жовтого перцю досягає 10,1%, найбільше міститься у соусі із зеленого перцю – 12,1%.

Нові продукти містять майже однакову кількість клітковини від 1,2% (соуси з червоного та жовтого перцю) до 1,6% (соуси з зеленого перцю). Дуже важливим полісахаридом розроблених соусів є пектинові речовини, їх вміст складає 1,85...2,05%. Досить високий вміст пектинових речовин в соусах позитивно впливає на формування їх структури, а також підвищує їх дієтичні та профілактичні властивості. Загальна кількість органічних кислот складає 1,07...1,7%, що дозволить застосовувати менш жорсткі режими консервування при виробництві соусів. Вміст мінеральних речовин складає від 1,7 до 1,9%, що обумовлено введенням до рецептури прянощів. Треба відмітити високий вміст вітаміну С в розроблених соусах: від 90·10<sup>-3</sup>% до 130·10<sup>-3</sup>%, що свідчить про раціональний вибір способу обробки і оптимально обрані термічні режими.

Таким чином, ґрунтуючись на результатах проведених досліджень, можемо зазначити, що розроблені соуси мають не тільки високі органолептичні властивості, але й хімічний склад, який збагачений комплексом поживних речовин, що мають функціональні властивості.