

## НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ КАТЕГОРІЇ СОУСІВ (KITCHEN SAUCES) В РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

**Янушкевич О.І., здобувач ступеня доктор філософії**  
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Н.Г. Гринченко**  
**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Серед широкого різноманіття кулінарної продукції соуси, які не вживаються самостійно і додаються до складу продукції як допоміжні компоненти, є недооціненими з огляду на їх роль у формуванні органолептичних показників, харчової цінності, вартості та формування широкого асортименту готових страв. Сьогодні виробництво та реалізація соусів – це серйозний бізнес, а самі соуси – поєднання концентрованого смаку, нових текстур, що спонукає клієнтів повертатися. Тож розвиток даної категорії є перманентним, й на зміну чи поряд з такими соусами, як майонез, кетчуп, гірчиця та інші появляються нові соуси як за технологічним призначенням, так і за смаками, споживчим пакуванням, ціною.

Аналіз інформаційних джерел показав, що в останні роки набуває розвитку новий сегмент соусів, який одержав назву Kitchen Sauces. По суті, це готові соуси, які виробляються на індустріальній основі в підприємствах харчової промисловості та/ чи ресторанного бізнесу, під час розроблення яких враховано їх подальше технологічне використання. Так, компанія Biffi (Італія) виробляє широкий асортимент соусів для так званої індустрії Food Service, серед яких соуси для холодних страв та закусок, для запечених страв з овочів, білих грибів, пасти. Компанія Nestle вивела на ринок держав ЄС лінійку соусів Hollandes, які рекомендовано використовувати під час запікання, тушкування страв з овочевої та/ чи м'ясної сировини. Незважаючи на наявність соусів на ринку держав ЄС та розвитку даної категорії, в Україні дана продукція та досвід її використання практично відсутній.

Фахівцями ДБТУ розроблено та здійснено апробацію в підприємствах харчової індустрії соусів на молочній основі для подальшого кулінарного використання. Соуси являють собою стійку до впливу технологічних чинників емульсійну систему. Формування емульсії здійснюється за рахунок реалізації функціонально-технологічних властивостей молочної сировини – білків сироватки, стабілізація емульсії забезпечується шляхом використання стабілізаційної системи, до складу якої входить модифікований кукурудзяний крохмаль, карагінан та регулятори кислотності. Соуси є термостабільними в широкому діапазоні температур.