

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ ДЛЯ БАЛАНСУ ВАТА-ДОША

**Неміріч О.В.**, доктор техн. наук, доц.,  
**Устименко І.М.**, канд. техн. наук,  
**Гавриш А.В.**, канд. техн. наук, доц.,  
**Гаврильченко П.М.**, асистент,  
**Дорошкевич Р.Ю.**, магістрант

*Національний університет харчових технологій*

На сьогоднішній день, на тлі споживання у великій кількості жирів тваринного походження, виникає задача орієнтувати споживачів на підвищення частки рослинних олій у складі кулінарної продукції [1].

Соуси емульсійного типу (СЕТ) посідають вагому частку в технології кулінарної продукції та є полікомпонентними харчовими системами, що здатні підвищувати харчову цінність страв.

За рекомендаціями Аюрведи виокремлюють основні положення, за якими можна отримати СЕТ для осіб з домінуючою Вата-дошею. Їжа для Вата-доші має бути переважно олієвмісною, нести солодкий, кислий, солоний смаки та зігріваючий ефект [2].

Зважаючи на вищевказане, актуальним є внесення до рецептурного складу СЕТ інгредієнтів, які сприятимуть балансуванню даної доші.

У дослідженнях як жирову фазу використовували олію гарбузову. У якості емульгуючих та смакових інгредієнтів використовували порошок зі шпинату холодного розпилювального сушіння, казеїнат натрію, подрібнений кмін, зневоднений естрагон, м'яту перцеву, лимонний сік, сіль харчову. Дослідні зразки СЕТ отримували на роторно-вихровому емульсорі. У зразках визначали титровану кислотність за ГОСТ 3624, розміри частинок порошку зі шпинату, жирових кульок та їх розподіл за визначеними розмірами у дослідних зразках – мікроскопуванням та визначенням агрегативної та сидемантаційної стійкостей.

Отримані зразки СЕТ характеризувались густою консистенцією, гармонійним зеленим кольором, кисло-солono-солодким смаком з ароматом меду, олії та прянощів. У СЕТ розмір жирових кульок не перевищував  $2 \times 10^{-6}$  м; полідисперсна система характеризується високими агрегативною та седиментаційною стійкостями, зумовленими взаємодією та емульгуючими властивостями біополімерів рослинної та тваринної сировини.

Розроблено технологію соусу емульсійного типу для осіб з домінуючою Вата-дошею, що відрізняється оригінальними органолептичними властивостями та відповідними фізико-хімічними показниками якості. Доцільність технології обґрунтована перспективністю впровадження в харчовий раціон продукції аюрведичного спрямування.

Література:

1. Радзівська І. Г., Громова О. М. Сумішеві олії для здорового харчування. Харчова промисловість. 2013. № 14. С. 30-33.
2. Vasant L. Ayurveda: The Science of Self-healing: a Practical Guide. Front Cover: Body, Mind & Spirit, Lotus Press, 1984, 175 p.