

РОЗРОБКА НОВИХ КОМПОЗИЦІЙНИХ СУМІШЕЙ ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОУСІВ ТА ЕМУЛЬСІЙНИХ ПРОДУКТІВ РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

Геречук А.М., канд. техн. наук, ст. викладач,
Булах Т.С., магістрант

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Соуси є важливим компонентом більшості страв будь-якої кухні. Будучи за своєю суттю складною приправою, вони насичують страви смаком і ароматом, надають їм вишуканого відтінку і особливого колориту, роблять страви більш цікавими з точки зору зовнішнього вигляду, а також збуджують апетит і здатні поліпшити харчову цінність та перетравлюваність їжі.

Сьогодні соусна продукція представлена широким асортиментом як у закладах ресторанного господарства, так і в роздрібній мережі. Споживачам пропонується різноманітні салатні дресинги (заправки), емульсійні, масляні та пастоподібні соуси, соуси сальса і вінегрет, дип-соуси та підливи, сиропи, піни та еспуми. У деяких закладах впроваджують спеціальні соусні карти з класичними та авторськими соусами. Популярними стають соуси для десертів.

Вцілому, соуси можна поділити на дві групи: з загущувачами і без загусників. Найчастіше в якості загусника використовують борошно (пшеничне, рисове). У більшості соусів кількість борошна становить 50 г на 1 кг соусу і тільки в густих молочних – 130 г. Термічно не оброблене пшеничне борошно надає соусам надмірну клейкість і неприємний смак. Тому борошно попередньо пасерують: підсушують без зміни кольору при 120 °С або до світло-коричневого кольору при 150 °С [1, 2].

Ще одним недоліком використання пшеничного борошна є те, що воно містить значну кількість крохмалю, тому калорійність соусу суттєво зростає. Крім того, деякі групи населення не можуть споживати глютенівмісну продукцію, а значить актуальним є пошук альтернативних натуральних та поліфункціональних загущувачів. Особливою перспективністю відзначаються технології з застосуванням комбінованих сумішей висомолекулярних структуроутворювачів, що представлені білками тваринного й рослинного походження та природніми полісахаридами. Це зумовлено їхніми ефективними функціональними властивостями: значною поверхневою активністю, високою в'язкістю при взаємодії з розчинником, тиксотропією, стійкістю до синерезису та окислення, тощо [3].

Метою наших досліджень була розробка функціонально-технологічних композиційних сумішей (ФТКС) на основі комбінування натуральної рослинної та тваринної сировини, яка не лише містить значні кількості високомолекулярних структуроутворювачів, а й дозволяє отримувати дієтичні високоякісні емульсійні продукти.

У результаті проведених експериментальних досліджень було змодельовано чотири рецептури ФТКС, які містять різне співвідношення складових компонентів: борошно рисове, борошно амарантове, борошно нутове, суха молочна сироватка, порошок псиліуму. Кожен з введених компонентів володіє високою харчовою та біологічною цінністю, тому розроблені суміші не лише виконують функції загущувачів, а й покращують макро– і мікронутрієнтний склад, вміст амінокислот та поліненасичених жирних кислот, харчових волокон. Важливим є також те, що суміші підходять для використання в технологіях безглютенових соусів та емульсійних продуктів.

Створення багатокомпонентних структуроутворюючих сумішей потребує детального вивчення процесів комплексоутворення у харчових системах з їх внесенням, оскільки може спостерігатися синергетичний ефект і консистенція соусу погіршується в сторону надмірної в'язкості. Для цього проводили підбір оптимальних кількостей внесення ФТКС у соуси різних видів (білий основний, червоний основний, сметанний), досліджували вплив температурних режимів приготування та зберігання на ступінь структуроутворення та стабільність емульсій. Також проводилися дослідження органолептичних показників, харчової цінності та безпечності готових соусів.

Результатом досліджень є розрахунок оптимізованої рецептури ФТКС для безглютенових соусів, яка отримала назву «PROFI MIX». Встановлено, що використання ФТКС покращує харчову цінність усіх досліджуваних соусів. Оптимальна кількість введення ФТКС у соус білий основний становила 10 %, у соус червоний основний 15 %, у сметанний – 20 %. Були розроблені скореговані рецептури соусів, які отримали назви відповідно «Оксамит», «Гармонія смаку» та «Ніжність».

Література:

1. Горальчук А. Б., Пивоваров П. П. Технологія термостабільних емульсійних соусів на основі овочевої сировини. Харків: ХДУХТ. 2010. 124 с.
2. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навчальний посібник. Київ. 2007. 382 с.
3. Кравченко М. Ф., Антоненко А. В. Композиційні суміші з зернопродуктів «ССО» у технологіях емульсійних харчових продуктів. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2010. № 38 (2). С. 65–68.