

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ НОВЫХ ВИДОВ ФРУКТОВЫХ СОУСОВ ИЗ МЕСТНОГО СЫРЬЯ

Шашкова А.А., Семенюк-Ярошевич В.В.
Научный руководитель – Развязная И.Б., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В европейской кухне фруктовые соусы занимают важное место. Они делают пищу более привлекательной и помогают разнообразить ассортимент одних и тех же блюд. При этом фруктовые соусы имеют низкую калорийность и содержат много витаминов и минеральных веществ, содержащихся в исходном сырье.

Целью проведенных исследований являлась разработка технологии и рецептур новых видов фруктовых соусов. В качестве основного сырья были выбраны красная и черная смородина, которые являются ценным поливитаминным, широко распространенным пищевым сырьем, но, к сожалению, до сих пор недостаточно востребованным перерабатывающей промышленностью.

На начальном этапе работы был исследован химический состав ягод черной и красной смородины, выращенных на территории Могилевской области. Ягоды являются, прежде всего, источником разнообразных углеводов, органических кислот, также содержат пектиновые, дубильные и красящие вещества. Черная смородина выделяется по содержанию витамина С, которого в исследованных образцах содержалось от 246,8 мг до 176,7 мг на 100 г продукта. Содержание антоцианов в исследуемых ягодах составляло 264,3 мг/100 г в черной смородине и 230,4 мг/100 г – в красной смородине. Оба вида ягод богаты пектиновыми веществами (1,03 % в черной смородине и 1,23 % в красной смородине), что позволит получить готовый продукт без внесения дополнительных стабилизаторов консистенции.

В основу разработки рецептур входили пюре из ягод черной или красной смородины, томатная паста, пюре из сладкого перца, сахар, соль, чеснок и разнообразные пряности (корица, гвоздика, перец черный и красный, горчица). Для регулирования сахарокислотного индекса вносили в конце варки уксусную кислоту.

В соответствии с технологией полученное ягодное пюре смешивали с сахаром, солью, пряностями и томатной пастой (или без нее), уваривали до содержания не менее 40 % сухих веществ. Компоненты смешивались в различных соотношениях и далее оценивались дегустационной комиссией. После обработки результатов дегустации соусов методом ранговой статистики были выбраны лучшие рецептуры, которые были положены в основу разработки проектов рецептур. Построены вкусоароматические профили разработанных соусов.

Соусы характеризовались ярко выраженным ароматом используемых ягод с внесенными пряностями. Черносмородиновый соус отличается фиолетовым цветом с более выраженным сладким привкусом черной смородины, а красносмородиновый – имеет красный цвет и более кислый привкус. Внесение томатной пасты в рецептуру соуса смягчает и обогащает вкус и аромат готового продукта.

Разработанные новые виды ягодных соусов могут быть рекомендованы к употреблению с мясными блюдами. Замена большей доли томатной пасты на ягодное пюре позволит получить конкурентоспособный по цене продукт при достаточно высоких органолептических характеристиках.