

## ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗРАБОТКИ КУЛИНАРНЫХ СОУСОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

**Рыбакова Я.А.**

**Научные руководители – Масанский С.Л., к.т.н., доцент,**

**Рыбакова Т.М. ст. преподаватель**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Беларусь**

Закономерным результатом несбалансированного питания детей и подростков школьного возраста являются различные нарушения здоровья – от незначительных признаков алиментарной недостаточности до алиментарно-зависимых заболеваний. Корректировать сложившийся дефицит в питании витаминов и минеральных веществ возможно путем введения в рацион питания школьников дополнительного количества плодоовощной продукции, в частности в виде пюреобразного компонента.

Авторами, обобщена информация о применяемых технологиях получения плодоовощного пюре в пищевой промышленности и общественном питании. Подобраны и разработаны технологии получения плодоовощного пюре, из отобранных ранее видов овощей, плодов и ягод (моркови, свеклы, капусты белокочанной, тыквы, алычи, смородины черной, рябины черноплодной). Изучены органолептические, физико-химические показатели пюре, проведена оценка пищевой ценности.

Оптимизированы технологии получения кулинарных соусов с плодоовощными пюреобразными полуфабрикатами в соответствии с их назначением, обоснован их компонентный состав и разработаны рецептуры соусов повышенной биологической ценности. Показано, что при применении плодоовощных добавок в соусах, вне зависимости от количества вносимого компонента, увеличивается содержание витаминов, клетчатки, основных микро- и макро - элементов. В частности, содержание минеральных веществ в производных белого соуса выше, чем в основном (рисунок 1).

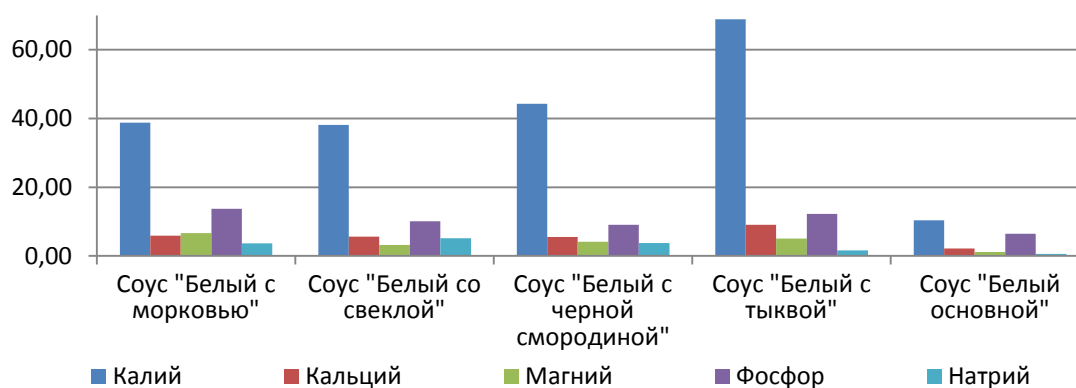


Рисунок 1 – Содержание минеральных веществ в соусах белых с плодоовощными пюре, мг/100г

В частности, по содержанию калия новые соусы превосходят основной в 4-6 раз, натрия – в 2,8-8 раз, кальция – в 2-4 раза, фосфора – в 1,5-2 раза, железа – в 2-2,5 раза.

В результате проведенной работы авторами разработано более 10 новых наименований соусов повышенной биологической ценности.