

## **РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНЫХ СОУСОВ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Рыбакова Я.А.**

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

**Рыбакова Т.М., ст. преподаватель**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Беларусь**

С целью улучшения органолептических показателей качества, оптимизации химического состава и повышения биологической ценности кулинарных соусов для школьного питания авторами рассматривалась возможность разработки новых рецептур кулинарных соусов с плодоовощными компонентами. Исследовалась возможность введения в рецептуры соусов плодоовощного сырья в пюреобразном виде.

Авторами подобраны и разработаны технологии получения плодоовощного пюре, из отобранных ранее видов овощей, плодов и ягод. Разработаны технологии приготовления следующих видов плодоовощных пюре: из моркови, свеклы, капусты белокочанной, тыквы, кабачка, черной смородины, алычи и черноплодной рябины. Изучены органолептические, физико-химические показатели плодоовощных пюре, а также их химический состав в сравнении с исходным сырьем. Все полученные плодоовощные пюре представляют собой однородную массу с естественным цветом и хорошо выраженными, свойственными плодам, ягодам и овощам вкусу и запаху. Проведена оценка пищевой ценности пюреобразных плодоовощных полуфабрикатов. Разработана технологическая инструкция по производству полуфабрикатов овощных пюре и технологические схемы их производства. С целью определения перспектив создания на научной основе полноценных и здоровых продуктов для школьного питания были изучены потребительские свойства, классификация кулинарных соусов, технология их приготовления. В ходе работы исследованы потребительские свойства всей группы соусов, предлагаемых действующим сборником технологических карт для столовых общеобразовательных школ и профессиональных технических училищ. Результаты проведенных дегустаций выявили недостатки вкуса, аромата и других органолептических показателей, что послужило основанием для дальнейших разработок по улучшению рецептур кулинарных соусов.

Проведены исследования возможности введения в рецептуры соусов плодоовощного сырья в пюреобразном виде, которые вносили в состав основного соуса (белого, красного, сметанного, молочного) в различных количествах (от 3% до 40%). Качество соусов оценивалось по совокупности свойств (в баллах) дегустационной комиссией. На основе комплексной оценки подобрано рекомендуемое количество вносимых плодоовощных пюре для каждой группы соусов. Проведен анализ пищевой ценности кулинарных соусов для школьного питания приготовленных с использованием плодоовощных полуфабрикатов. Показано, что применение плодоовощных пюре в рецептурах кулинарных соусов, вне зависимости от количества вносимого компонента, позволит увеличить содержание витаминов, основных микро- и макроэлементов. На основании проведенных исследований дана характеристика органолептических, физико-химических и показателей безопасности соусов. Разработаны научно обоснованные рецептуры и технологии ассортиментного ряда кулинарных соусов с плодоовощными пюреобразными полуфабрикатами.