

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР СОУСОВ НА ОСНОВЕ КАБАЧКОВ**

**Коваленко В.О.**

**Научные руководители - Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
Болашенко Т.Н., к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Кулинарное использование соусов типа «кетчуп» с мясными, рыбными и овощными блюдами связана, прежде всего с тем, что они содержат такие необходимые организму человека вещества как усвояемые углеводы, растительную клетчатку, витамины, минеральные и биологически активные вещества (БАВ). С физиологической точки зрения соусы стимулируют аппетит и повышают пищевую ценность и усвояемость основного блюда, расширяют их ассортимент.

Химический состав овощного и плодового сырья имеет широкий спектр физиологического действия на организм человека, что обуславливает его широкое использование в питании. Кроме этого актуальным вопросом является необходимость совершенствования способов его переработки, что позволит сохранить природный комплекс биологически активных веществ и обеспечить сохранность качества без консервантов.

На сегодняшний день основу производимых в РБ соусов типа «кетчуп», составляют главным образом томаты, которые импортируются из других стран. В то же время выращиваемое в РБ растительное сырье не находит широкого промышленного использования, в том числе в технологии производства соусов.

За основу разработки рецептуры и технологии нового соуса на основе кабачков взята рецептура томатного соуса «Сладкий» производства СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО.

Основой соуса служит пюре из запеченного кабачка, взятое в количестве 50 г на 200 г выхода соуса. Томатную пасту вносили в количестве 10%, 20%, 30%, 40% и 50% к пюре из кабачка. Анализ внешнего вида образцов соуса показал, что наиболее близким по интенсивности цвета к контрольному образцу является образец с содержанием томатной пасты в 50% к массе пюре из кабачков.

В работе также исследовали влияние концентрации модифицированного крахмала (далее МК) в рецептуре соуса на показатели его качества. МК вводили в рецептурную смесь в количестве от 1,5 до 3,5 % с шагом эксперимента 0,5. Установлено, что по исследуемым структурно-механическим и органолептическим показателям качества образец соуса с концентрацией крахмала 1,5% является оптимальным.

На основании результатов исследований разработана технология и рецептура овощного соуса, исследованы физико-химические и органолептические показатели качества. Разработанную рецептуру соуса приняли за базовую на основе которой разработали ассортимент соусов на основе кабачков с использованием пряно-ароматического сырья. Выбранные ингредиенты значительно улучшили химический состав соусов, обогатив их физиологически-функциональными нутриентами.

Таким образом, в результате проведенных исследований разработана технология производства и рецептуры овощных соусов типа «кетчуп» на основе пюре из кабачков, которые характеризуются высокими органолептическими показателями качества, пищевой и биологической ценностью.