

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА СОУСОВ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ

Дворак К.В., Нестюк А.И.

**Научный руководитель – Козина Т.М., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в нашей республике производство консервированной продукции представлено в довольно широком ассортименте. Однако в современных условиях необходимо наращивать производство импортозамещающей и конкурентоспособной продукции из местного недорогого сырья. В связи с этим большой интерес представляет разработка технологии новых видов консервированных соусов, в основе которых используется фруктовое и ягодное пюре, в том числе асептического консервирования. Производство таких соусов, в том числе с использованием пюре-полуфабрикатов асептического консервирования, является актуальным, так как позволит организовать ритмичную работу консервных заводов, рационально использовать сырье и трудовые ресурсы, улучшить качество выпускаемой продукции.

Сегодня соусы являются неотъемлемыми компонентами большинства блюд. Они способны улучшить цвет, вкус, аромат готовых блюд, сделать их еще более привлекательными, насыщенными. Яркая окраска соусов может выгодно оттенить цвет основных компонентов блюда. Соусы разнообразят и дополняют вкус блюд, придают им сочность, повышают их питательную ценность и калорийность. В рецептуру соусов также входят разнообразные пряности и специи, ароматические вещества, которые способствуют усилению выделения пищеварительных соков и возбуждению аппетита.

Целью данной работы являлась разработка рецептур соусов на фруктовой и ягодной основе. При разработке соусов учитывали органолептические и физико-химические показатели. В результате проведения математической обработки и исследований были разработаны оптимальные рецептуры соусов. В основу рецептур соусов входило яблочное, красносмоудиновое и черноплоднорябиновое пюре, а также чеснок, соль, сахар, специи и пряности. Был исследован химический состав разработанных рецептур соусов и установлено, что они содержат достаточно высокое количество растворимых сухих веществ, фенольных веществ и обладают высокой антиоксидантной активностью.

Производство соусов на фруктовой основе может быть организовано на консервных перерабатывающих предприятиях без установки дополнительного оборудования.