

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НИЗКОКОЛОРИЙНЫХ СОУСОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КСАНТАНА

Кожуленко К.В.

**Научный руководитель – Мацикова О.В, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В классической кулинарии для создания характерной консистенции соусов используются традиционные рецептурные загустители: яйца, крахмал, мука и другие. У традиционных загустителей много недостатков – результат использования не всегда стабилен, а интенсивность вкуса и цвета снижается при введении некоторых их в рецептуры соусов.

Целью данной научной работы явилась разработка рецептур низкокалорийных соусов с ярко выраженным вкусом и цветом.

В ходе научной работы ксантан добавляли в рецептуры соусов в количестве от 0,05 до 0,5 % при интенсивном перемешивании с помощью погружного блендера.

В результате исследований определены оптимальные концентрации ксантана в рецептурах жидких низкокалорийных соусов, кроме того установлено, что ксантан эффективен в широком диапазоне значений рН среды от 1 до 13, поэтому он может быть использован для загущения практически любых соусов, в том числе на основе фруктов и овощей. Важным технологическим свойством соусов с ксантаном является устойчивость к неоднократному замораживанию и размораживанию без изменения органолептических показателей качества.

При высоких концентрациях в жидкости, ксантан образует вязкую липкую пасту, которая напоминает по консистенции гель, поэтому использование его для приготовления густых соусов не рекомендуется.

Таким образом, в результате исследований разработаны технологии приготовления жидких низкокалорийных соусов, способных сохранять форму в неподвижном состоянии тарелки, которые могут быть использованы для подачи широкого ассортимента кулинарной продукции.