

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ТОВАРОВЕДНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СВОЙСТВ КСАНТАНОВОЙ КАМЕДИ И КАМЕДИ РОЖКОВОГО ДЕРЕВА

Жилина Т.Р., Оганнисян С.А., Гриб Е.В.

Научный руководитель – Мацикова О.В., к.т.н., доцент

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

В классической кулинарии для создания требуемой консистенции соусов используют традиционные продукты (яйца, крахмал, мука). У традиционных загустителей, структурообразователей много недостатков, результат использования не всегда стабилен, а интенсивность вкуса, цвета снижается при введении некоторых из них в рецептуры соусов. Камеди позволяют решить гастрономические задачи и в некоторой степени упростить работу, не только совершенствуя классические рецептуры, но и позволяют разработать соусы, которые могут быть включены в рацион питания отдельных групп населения, страдающих различными видами алиментарной, пищевой непереносимости.

В качестве объектов исследования были выбраны ксантановая камедь и камедь рожкового дерева. Ксантановая камедь используется в современной кулинарии для придания кремообразной текстуры, загущения соусов, а также стабилизации пен и эмульсий, а сведения об использовании камеди рожкового дерева в современной кулинарии в доступной литературе отсутствуют.

С целью использования в приготовлении фруктово-ягодных низкокалорийных соусов была проведена с использованием стандартных методик сравнительная характеристика товароведно-технологических свойств ксантановой камеди и камеди рожкового дерева: растворимость, гелеобразующая способность, растекаемость, устойчивость к замораживанию и воздействию высоких температур, влияние рН среды, сохраняемость консистенции в процессе хранения, влияние отдельных рецептурных компонентов (соли, сахара, кислоты) на вязкость рецептурной смеси.

Исследования проводились для определения наиболее эффективного загустителя при приготовлении фруктово-ягодных низкокалорийных соусов.

В результате исследований определены оптимальные концентрации антановой камеди и камеди рожкового дерева в рецептурах фруктово-ягодных низкокалорийных соусов в зависимости от значений рН среды, наличия в рецептурах соусов соли и сахара. Определены оптимальные технологические параметры введения ксантановой камеди и камеди рожкового дерева в рецептуры фруктово-ягодных низкокалорийных соусов: кислотность и температура рецептурной смеси, а также скорость перемешивания.

В результате лабораторных исследований разработаны рецептуры фруктово-ягодных низкокалорийных соусов с ярко выраженным вкусом и цветом. Соусы могут быть использованы для подачи десертов и сладких блюд, горячих блюд и холодных закусок из мяса и птицы. Кроме того, соусы, изготовленные по разработанной технологии способны сохранять форму в неподвижном состоянии, а следовательно, могут быть использованы для декорирования тарелок при подаче кулинарной продукции. В процессе работы разработаны также технологические нормативные правовые акты, рассчитана пищевая ценность и калорийность фруктово-ягодных соусов с использованием камеди в рецептуре.