

ИССЛЕДОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР КЕТЧУПОВ

К.А. АСКЕРКО, Р.В. ВОЛОХОВ

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

В настоящее время консервная промышленность вырабатывает достаточно широкий ассортимент различных соусов и кетчупов, которые пользуются спросом у потребителя. Их выпускают стерилизованными и консервированными различными консервантами. Соусы и кетчупы в полимерной таре, консервированные бензоатом натрия имеют ограниченный срок хранения (6 месяцев).

Ряд предприятий и фирм выпускают кетчупы, содержащие 5-15% томатной массы, кроме того в рецептуре содержат кукурузный и модифицированный крахмал, красители и другие добавки.

Нами разработано 16 рецептов кетчупов, в рецептуру которых входит томатная паста с содержанием сухих веществ 30% в количестве 25-40%, яблочное или сливовое пюре в количестве 20-50% с применением ароматизаторов «Пицца», «Свежих томатов», «Нежный», «Острый» фирмы «ETOL» производства Словении.

Кетчупы имеют приятный вкус, аромат, цвет, содержание сухих веществ 24-28%, титруемую кислотность (по уксусной) 1,2-1,6%, хлоридов 1,8-2%. Кетчупы вырабатывали стерилизованные, фасованные в стеклянную бутылку вместимостью 400 мл типа «Twist-off».

Для внедрения в промышленность необходимо разработать режим стерилизации в бутылку.