

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР СОУСОВ ОРИГИНАЛЬНЫХ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА С НАТУРАЛЬНЫМИ НАПОЛНИТЕЛЯМИ

Василенко З.В., Ромашихин П.А., Болашенко Т.Н.

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

Производство промышленных соусов остается актуальным и перспективным направлением бизнеса, благодаря сочетанию факторов, связанных с изменением образа жизни, экономическими преимуществами, технологическими инновациями и глобализацией кулинарных трендов и вкусовых предпочтений.

Развитие технологий позволяет производить соусы с улучшенными вкусовыми качествами, более длительным сроком хранения и сниженным содержанием консервантов. Появляются новые виды соусов, адаптированные к различным диетическим потребностям (вегетарианские, безглютеновые, с пониженным содержанием сахара и соли). Отдельные производители предлагают персонализированные соусы, разработанные с учетом индивидуальных предпочтений потребителей.

Кроме этого следует отметить растущую популярность азиатской, мексиканской, итальянской и других кухонь, что уверенно стимулирует спрос на соответствующие соусы. Современный человек становится более открытым к новым вкусам и их сочетаниям, что способствует развитию рынка соусов, и в первую очередь для индустрии общественного питания.

Работа проводилась в рамках хоздоговорной темы «Разработка сборника рецептов «Соусы оригинальные». Были разработаны рецептуры 11 соусов на основе натуральных наполнителей или с их использованием в следующем ассортименте: Соус оригинальный «Барбекю ВВQ», Соус оригинальный «Брусничный Шведский», Соус оригинальный «Японский Кунжутно-ореховый», Соус оригинальный «Кунжутный», Соус оригинальный «Горчичный Американский», Соус оригинальный «Горчичный», Соус оригинальный «Восточный Карри», Соус оригинальный «Томатный», Соус оригинальный «Кисло-сладкий», Соус оригинальный «Итальянский Крем-бальзамик», Соус оригинальный «Японский Терияки».

Оригинальный рецептурный состав отдельных соусов представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Оригинальный рецептурный состав отдельных соусов

Наименование соуса	Оригинальная основа или наполнитель	Оригинальный набор пряностей и специй
«Барбекю ВВQ»	Томатная паста, ароматизатор пищевой «Чернослив»	Перец красный (чили) молотый
«Брусничный Шведский»	Пюре из яблок, фруктовый наполнитель «Брусника»,	Корица молотая, чабер сушёный, можжевельные плоды
«Японский Кунжутно-ореховый»	Ядра арахиса обжаренные, грецкий орех, кунжут	Имбирь молотый
«Восточный Карри» «Кисло-сладкий»	Пюре из яблок, абрикосовое пюре Абрикосовое пюре	Мускатный орех, кумин, приправа сухая «Карри» Мускатный орех, гвоздика, имбирь молотый, куркума
«Итальянский Крем-бальзамик»	Сок виноградный красный концентрированный	Перец красный молотый

Органолептические и физико-химические показатели качества отдельных соусов представлены в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 – Органолептические показатели качества разработанных соусов

Наименование показателя	Характеристика
Внешний вид	Однородный продукт без расслоения с наличием точечных вкраплений, частиц пряностей, вкусо-ароматических добавок. Допускается желирование, наличие отдельных крупинок набухшего стабилизатора, пузырьков воздуха.
Консистенция	От жидкой до мажущейся.
Вкус и запах	Специфический, свойственный для данного наименования соуса, приятный кисло-сладкий, слегка острый, с запахом и привкусом пряностей, без посторонних привкуса и запаха.
Цвет	Равномерный по всей массе, свойственный смеси используемых ингредиентов, прошедших тепловую обработку.

Таблица 3 – Физико-химические показатели разработанных соусов, их пищевая и энергетическая ценность

Наименование соуса	Массовая доля растворимых сухих в-в, %, не менее	Массовая доля хлоридов, %	Массовая доля титруемых кислот (в пересчете на используемую кислоту), %, не более	Содержание в 100 г соуса			
				Б, г	Ж, г	У, г	ЭЦ, ккал.
«Барбекю BBQ»	25,0	2,0-3,2	2,5	1,6	-	33,6	143
«Брусничный Шведский»	25,0	2,0-3,2	2,5	0,1	-	32,0	128
«Японский Кунжутно-ореховый»	18,0	1,0-4,0	2,5	3,5	4,9	13	110
«Восточный Карри»	25,0	2,0-3,2	2,5	0,5	4,5	26	150
«Кисло-сладкий»	30,0	1,0-3,2	3,0	-	-	33	130
«Итальянский Крем-бальзамик»	38,0	0,5-1,5	3,0	-	-	40	160

Рецептуры всех соусов прошли гигиеническую экспертизу, оформлены в Сборник рецептур «Соусы оригинальные» РЦ ВУ 700036606.311-2024 – РЦ ВУ 700036606.321-2024 по ТУ ВУ 700036606.108-2013, который прошел согласование в БелГИСС.

Результаты работы позволят расширить ассортимент продукции, выпускаемой СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО, что позволит повысить эффективность и конкурентоспособность производства, обеспечит реализацию программ импортозамещения и экспорта продукции.