

## **ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДИКОРАСТУЩЕГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И СПЕЦИЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СОУСОВ ФРУКТОВЫХ**

**Черняк К.В.**

**Научный руководитель – Назарова Ю.С., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время различные виды соусов плотно вошли в обиход всех групп населения. Соусы вводят в салаты, в мясные блюда, используют для маринования или тушения различных. По технологии приготовления соусы делятся на: основные (их производят по базовым рецептам) и производные (производятся из основных соусов с добавлением дополнительных ингредиентов).

В Республике Беларусь достаточно обширный ассортимент соусов, однако, анализ рынка, позволяет заметить, что большинство видов соусов достаточно калорийные, что при частом употреблении может привести к заболеванию желудочно-кишечного тракта. В связи с этим целесообразно разработать технологию производства соусов, с более высоким содержанием микро- и макронутриентов, минеральных веществ и витаминов.

Целью работы является создание новых видов соусов фруктовых из дикорастущего растительного сырья и специй, богатых биологически активными веществами на основе разработанной научно-обоснованной технологии, позволяющей расширить их ассортимент.

Для реализации цели были поставлены следующие задачи:

- исследовать химический состав дикорастущего сырья и специй (клюква, брусника и кориандр), произрастающих на территории Республики Беларусь, с целью их возможного использования в производстве соусов фруктовых;
- подобрать компонентный состав фруктовых соусов;
- разработать технологию и рецептуры производства новых видов соусов фруктовых из дикорастущего сырья;
- исследовать показатели качества и пищевой ценности готовых соусов фруктовых.

Объектами исследования являлись ягодные культуры – клюква, соответствующая СТБ 901-95, брусника по ГОСТ 20450-2019, а также пряность – в данном случае кориандр (СТБ 393).

При выборе составляющих компонентов готового продукта основными критериями являлись: высокая биологическая ценность сырья, гармоничное сочетание вкусо-ароматических веществ, доступность и низкая стоимость сырья.

В результате проведенной работы разработаны рецептуры новых видов соусов фруктовых и проведена их органолептическая оценка, в результате которой члены фокус-группы оценили наивысшими баллами образцы соусов из брусники и клюквы. Консервы содержат только натуральные продукты, обладают хорошими вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью.