

ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ КАК ОСНОВЫ СОУСОВ С ПРОФИЛАКТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ

**Василенко З.В., Болашенко Т.Н., Мацикова О.В., Кравченко К.С.
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Одним из приоритетных направлений государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь является создание новых видов пищевых продуктов, обладающих высокими питательными, диетическими и профилактическими свойствами. Такие продукты следует рассматривать как фактор, способствующий эндоэкологической реабилитации организма, сохранению здоровья и активного долголетия.

Соусы широко используются в кулинарной практике. Их используют непосредственно в процессе приготовления блюд при тушении и запекании, а также подают к уже готовым блюдам, что значительно повышает их вкусовые характеристики и пищевую ценность. Плодово-ягодное сырье является ценным источником комплекса незаменимых уникальных макро- и микронутриентов, в том числе обладающих сорбционными и антиоксидантными свойствами и оказывающих позитивное воздействие на организм человека. Кроме этого, популярность плодово-ягодных и овощных соусов обусловлена не только разнообразием их вкуса, но низкой калорийностью, хорошей перевариваемостью, что отвечает концепции здорового питания.

Поэтому разработка технологии натуральных соусов, на основе растительного сырья, обладающих сорбционной и антиоксидантной способностью и оказывающих на организм комплексное оздоравливающее действие, является весьма актуальной.

Для исследований были отобраны средне- и позднеспелые сорта яблок, черной смородины, голубики высокорослой и клюквы, районированных на территории Республики Беларусь. Кроме этого учитывались потребительские предпочтения, выявленные при анализе ассортимента кулинарной продукции предприятий индустрии питания.

Установлено, что массовая доля растворимых сухих веществ в плодах и ягодах анализируемых сортов варьировало от 9,8 % до 14,2 %; массовая доля титруемых кислот – 0,4...3,2 %; содержание сахаров от 4,4 % и до 15,5 %, из них массовая доля редуцирующих сахаров – 3,6...10,3 %, в том числе сахароза – 0,5...5,2 %. Накопление пектиновых веществ в исследуемых плодах и ягодах в зависимости от сорта составило 0,6...1,6 %, в том числе гидропектина от 0,2 до 0,4%, протопектина от 0,4% до 1,1 %; клетчатки от 1,3 % до 3,1 % в зависимости от сорта и вида сырья.

Результаты сравнительного анализа изучения химического состава исследуемых плодов и ягод показали, что все выбранные виды характеризуются широким набором полезных веществ, в том числе пектиновых веществ и клетчатки витамина С и β-каротина, обладающих сорбционными и антиоксидантными свойствами, и могут быть использованы как сырье для производства соусов с профилактическими свойствами оздоравливающего действия.

Таким образом, с учетом существенного изменения химического состава сырого плодово-ягодного сырья, а также пюре-полуфабриката из него, оптимальным технологическим решением при разработке рецептур соусов будет являться разработка рецептурных композиций из полученных пюре, что позволяет разработать рецептуры соусов с высокими органолептическими показателями качества (вкус, цвет, аромат, послевкусие) и оптимальным химическим составом, обеспечивающим поступление в организм питательных веществ и эссенциальных факторов питания.