

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТА МОЛОЧНОГО СОУСА

Василенко З.В., Пискун Т.И., Березнева Т.В., Смагин А.М.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Государственная политика нашего государства имеет социальную направленность, связанную с укреплением здоровья населения. Пищевые продукты, используемые в питании, не должны причинять ущерб здоровью человека. Любые действия с сельскохозяйственным сырьем или пищевыми продуктами в процессе технологической обработки, транспортирования, хранения и реализации населению должны исключать возможность загрязнения, порчи и превращения в продукты, опасные для здоровья и жизни человека. Питание должно не только удовлетворять потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и оказывать профилактическое и лечебное действие.

Объекты общественного питания выпускают широкий ассортимент полуфабрикатов и готовых продуктов из разнообразного сырья.

Большое внимание уделяется вопросам использования вторичных сырьевых ресурсов, разработке и внедрению принципиально новых технологий производства кулинарной продукции на базе углубления процессов кооперирования общественного питания и пищевой промышленности. Среди вторичных сырьевых ресурсов наиболее перспективным для применения в общественном питании является вторичное молочное сырье и вырабатываемые из него различные виды вторичных молочных продуктов.

Использование вторичных молочных продуктов, обладающих высокой биологической ценностью, невысокой энергетической ценностью в производстве продукции общественного питания позволяет экономить основное сырье, максимально сохраняя их пищевые свойства.

Из вторичных молочных продуктов наиболее перспективными являются вырабатываемые из обезжиренного молока и молочной сыворотки сывороточно-белковые концентраты, которые обладают высокими функциональными свойствами, что позволяет использовать их в качестве разнообразных изделий.

Нами разработана технология производства полуфабриката молочного соуса с использованием концентрата структурирующего пищевого (КСП). При разработке рецептуры, технологии производства и показателей качества соуса с использованием КСП исследовали влияние компонентов соуса на его структурно-механические свойства. Результаты исследований показали, что с увеличением содержания КСП в разрабатываемой рецептуре показатель эффективной вязкости соуса увеличивается. Выявлено, что значение эффективной вязкости близко аналогичному значению в контрольном соусе (молочном) разрабатываемый соус (с использованием КСП) достигает при содержании его 6-7,5 %. Однако данное количество отрицательно влияет на органолептические свойства.

В качестве оптимальной выбрана рецептура соуса, в которой значение эффективной вязкости хотя и меньше на 40 % по сравнению с контрольным образцом, но при содержании КСП в рецептуре 2,2 % данный соус обладает лучшими органолептическими показателями.