

ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ – ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ В ПЕРЕРАБОТКЕ МЕСТНОГО СЫРЬЯ

Развязная И.Б., Дешковец О.Е.

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

Актуальной проблемой консервной отрасли является постоянное расширение ассортимента продукции в соответствии с требованиями потребителя, и в том числе разработка новейших технологий кисло-сладких соусов, в рецептуре которых предусмотрено использование сырья с высокими функциональными свойствами, а также способов предварительной подготовки сырья, позволяющих получить продукт с улучшенной пищевой и биологической ценностью [1].

Соус – пищевая продукция, изготавливаемая из овощей и (или) фруктов, овощных и (или) фруктовых пюре, томатной продукции, с добавлением соли сахара (сахара, натурального меда или подсластителей), с добавлением или без добавления пряностей, пряных растений и (или) экстрактов, горчичного порошка (соуса), концентрированных соков (пюре), грибов, орехов (арахиса, семечек), сухофруктов, растительного масла, уксуса, кислот (лимонной, винной, уксусной, молочной, яблочной), крахмала (муки), пищевых волокон (клетчатки), загустителей, стабилизаторов, ароматизаторов, консервантов [2, 3].

Большую роль в развитии пищевой отрасли играет стабильное увеличение производства различных соусов. Традиционно соусы изготавливают на основе томатопродуктов. Но для РБ томатопродукты импортируются из других стран. Фруктовые соусы являются важным и довольно ценным компонентом питания за счет присутствия в них сахаров, органических кислот и биологически активных веществ.

В последние годы наблюдается интерес потребителей к различным фруктовым соусам, в которых зачастую могут полностью отсутствовать томатопродукты. Поэтому на сегодняшний день представляет интерес изучить и разнообразить ассортимент различных видов соусов, в том числе фруктовых.

На данный момент в Республике Беларусь основными производителями соусов на фруктовой основе являются 3 предприятия: УП Белмяспроминвест (торговые марки «Zajamnae» и «Местное известное»), СП «КАМАКО ПЛЮС» ООО (бренд «Delikat'e») и Столбцовский филиал ОАО «Городейский сахарный комбинат» (торговая марка «Для друзей»).

В то же время большую часть фруктовых соусов составляет импортная продукция. Основу таких соусов составляют экзотические фрукты (ананас, манго, гранат и т.д.), произрастающие в соответствующей стране-производителе. Стоит отметить, что с целью длительного хранения и привлекательного внешнего вида производители включают в состав готового продукта такие компоненты как консерванты (сорбат калия, бензоат натрия), ароматизаторы, загустители (гуаровая камедь, ксантановая камедь), красители (лютеин, кармин), стабилизаторы (ксантановая камедь).

Целью проведенных исследований являлась расширение ассортимента фруктовых соусов на основе разработки технологии и рецептур. В качестве основного сырья были выбраны вишня, красная и черная смородина, которые являются ценным поливитаминным, широко распространенным пищевым сырьем, но, к сожалению, до

сих пор недостаточно востребованным перерабатывающей промышленностью. Поэтому расширение ассортимента соусов из данного вида сырья является актуальным.

На начальном этапе работы были проведены маркетинговые исследования по вопросу отношения потребителей к фруктовым соусам и возможности расширения ассортимента из предполагаемого местного сырья. Стоит отметить, что 49 % респондентов ответили, что ассортимент соусов в торговых точках города Могилева достаточно широк. В то же время 37 % опрошенных считают ассортимент ограниченным, а некоторые даже узким (7%), что свидетельствует о том, что разработка новых видов соусов целесообразна.

При разработке рецептур фруктовых соусов использовались различные сочетания компонентов. Рассматривали варианты кислых, сладких и кисло-сладких соусов. В состав разрабатываемых новых продуктов вносили фруктовое пюре в количестве от 20 % до 75 %. В разных образцах соусов в рецептуру добавляли лук, чеснок, сахар, соль, имбирь, кинзу, перец черный, перец красный, корицу, гвоздику, ванилин, винный уксус, кориандр, орегано и куркуму.

Компоненты разрабатываемых соусов смешивались в различных соотношениях и далее оценивались дегустационной комиссией. После обработки результатов дегустации соусов методом ранговой статистики были выбраны лучшие рецептуры, которые были положены в основу разработки проектов рецептур. Построены вкусоароматические профили разработанных соусов. У разработанных соусов определили нормируемые ТНПА физико-химические показатели, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Физико-химические показатели готовых продуктов

Наименование показателя	Соус «Особый»	Соус «Berry»	По СТБ 1000-96
Массовая доля растворимых сухих веществ, %, не менее	30,6±0,4	25,0±0,4	14
Массовая доля сухих веществ, вносимых с плодовой частью, %, не менее	15,2±0,4	17,9±0,4	4,5
Массовая доля титруемых кислот в пересчете на яблочную кислоту, %	2,04±0,01	2,36±0,01	0,2–2,5

Таким образом, из таблицы 1 видно, что разработанные соусы отвечают требованиям СТБ 1000-96.

Список использованных источников

1 Новые рецептуры кулинарных соусов для функционального питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/novye-retseptury-kulinarnyh-sousov-dlya-funktsionalnogo-pitaniya>. – Дата доступа: 30.09.2021.

2 Кулинария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/2048763/page/8/>. – Дата доступа: 12.10.2021.

3 Соусы: разнообразие, состав, полезные советы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.liveinternet.ru/users/sangro/post188496295/>. – Дата доступа: 12.10.2021.