

УДК 664.887, 642.58

Рыбакова Т.М., Масанский С.Л., Рыбакова Я.А.

Учреждение образования «Могилевский государственный университет»,
Республика Беларусь

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ СОУСОВ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Rybakova T.M., Masansky S.L., Rybakova Y.A.

DEVELOPMENT OF COMPOUNDING AND OPTIMIZATION TECHNOLOGY FOR PRODUCTION OF CULINARY SAUCES FOR SCHOOL FEEDING

Один из способов, решения проблемы повышения пищевой и биологической ценности различных видов кулинарных изделий, связан с использованием соусов. Совершенствование производства соусов, может являться основой инноваций ряда продуктов от свежих до охлажденных и замороженных. Основное значение при создании новых композиций соусов имеют выбор и обоснование рецептурных ингредиентов, формирующих новые свойства разрабатываемых изделий и обеспечение получения пищевых композиций с заданным химическим составом. При разработке новых рецептур соусов целесообразно использование только местного растительного сырья, что обусловлено его не высокой стоимостью и значительным содержанием в нем витаминов, минеральных веществ и иных биологически активных соединений.

Цель работы – научно обосновать целесообразность разработки новых рецептур кулинарных соусов для школьного питания повышенной пищевой и биологической ценности за счет использования в их составе пюре из местного плодоовощного сырья.

Авторами исследовалась возможность введения в рецептуры соусов плодоовощного сырья в пюреобразном виде. Для этого овощи и плоды предварительно подвергали соответствующей технологической обработке. Процесс производства плодоовощных полуфабрикатов включает в себя следующие операции: сортировка, калибровка, мойка, очистка, повторная мойка, измельчение (при необходимости), термическая обработка (в зависимости от вида сырья), протирание.

Проведены исследования возможности введения в рецептуры соусов плодоовощного сырья в пюреобразном виде. Пюреобразные полуфабрикаты вносили в состав основного соуса (белого, красного, сметанного, молочного) в различных количествах (от 3% до 40%). В качестве вносимых компонентов использовали полуфабрикаты из моркови, свеклы, тыквы, кабачков, черной смородины и черноплодной рябины, алычи. Качество соусов оценивалось по совокупности свойств (в баллах) дегустационной комиссией. Подобрано рекомендуемое количество вносимых плодоовощных пюре для каждой группы соусов (от 5 до 35%).

Проведен анализ пищевой ценности кулинарных соусов для школьного питания приготовленных с использованием плодоовощных полуфабрикатов. Анализ пищевой ценности кулинарных соусов с плодоовощными полуфабрикатами показал, что в соусах вне зависимости от количества вносимого компонента увеличивается содержание основных микро- и макроэлементов, увеличивается содержание клетчатки, β -каротина, витамина Р. При этом, наиболее оптимальными является использование пюреобразных полуфабрикатов из моркови, тыквы и капусты белокочанной.

На основании проведенных исследований разработаны научно обоснованные рецептуры и технологии ассортиментного ряда кулинарных соусов с плодоовощными пюреобразными полуфабрикатами. Данные соусы будут рекомендованы для школьного питания.