

Матеріали XVII наукової конференції ТНТУ ім. І. Пулюя. 2013.

Том I. Природничі науки та інформаційні технології

Секція: ХІМІЯ, ХІМІЧНА, БІОЛОГІЧНА ТА ХАРЧОВА ТЕХНОЛОГІЇ

Керівники: **проф. О. Покотило, проф. В. Юкало, проф. М. Кухтин**

Секретар: **А. Лялик**

УДК 664.8

Л. А. Бейко

(Тернопільський національний університет імені Івана Пулюя)

КОНСЕРВОВАНІ СОЛОДКІ СОУСИ З ДОДАВАННЯМ ЦИБУЛІ.

Харчування людини є одним із найважливіших чинників, які впливають на її здоров'я. Харчування забезпечує ріст та розвиток організму, формує високий рівень здоров'я, зменшує рівень захворюваності, відновлює працездатність, збільшує тривалість життя та захищає від впливу несприятливих умов.

На сьогоднішній день основу раціону людей складають вуглеводи та незначна частину - білки (м'ясо, риба). Повноцінний раціон харчування повинен містити білки, жири, вуглеводи, вітаміни і мінеральні речовини. Одним з таких вітамінних овочів є цибуля.

Цибуля є однією з найбільш цінних рослин і входить до шести основних розповсюджених в Україні овочів. Висока біохімічна цінність пояснюється хімічним складом, смаковими якість і здатністю зберігатися на протязі довгого часу.

Хімічний склад цибулі дуже багатий. Її сік містить комплекс цукрів, ефірні масла, глікозиди, флавоноїди, фітонциди.

Цибуля багата вітамінами А, В₁, В₂, В₅, Е, РР, а особливо вітаміном С. Також в ній містяться мінеральні солі кальцію, калію, фосфору, заліза, цинку, алюмінію та яблучна і лимонна кислоти.

До склад цибулі входять амінокислоти лізин, валін, метіонін, лейцин, ізолейцин, фенілаланін, трианін, гістидин, аргінін (до 500 мг на 100 г сирих речовин), а також глюкозиди і пектин, виконуючи бактерицидну дію на організм людини.

Цибуля знижує згубну дію радіації на людський організм, стимулює виділення соків для травлення, заспокоює нервову систему, очищає кров.

Соус - це додатковий компонент страви, з характерною напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату. Використання соусів дозволяє розширити асортимент страв, покращити їх зовнішній вигляд і загальне оформлення. Соуси додають стравам соковитість, особливий смак і аромат, часто збагачують склад, підвищують їх калорійність і сприяють кращому засвоєнню основних продуктів страви.

Сучасний ринок соусів дуже різноманітний і гнучкий. Ринок соусної продукції досить складний і розвивається хаотично, оскільки окремі сегменти мають різну тенденцію виробництва, споживання, імпорту та експорту. Сегмент білих, червоних і гірчичних соусів на межі перенасичення, солодких фруктових і соєвих – навпаки, імпортозалежний.

Нами було розроблено і запропоновано рецептуру нових видів комбінованих соусів на основі карамелізованої цибулі з додаванням полуниці, журавлини та вишень. Отримані соуси володіють хорошими органолептичними, фізико-хімічними і біохімічними показниками. Так як, цибуля володіє специфічними смаковими властивостями та специфічним ароматом багато людей не можуть її вживати. Тому запропонована карамелізована цибуля з додаванням фруктового пюре має солодкі смакові властивості та аромат, що дасть можливість успішно реалізовувати дану продукцію на ринку консервованих виробів.