

## УДК 637.5

**Т. Хорунжа**

*аспірант ПНДЛ*

**В. Пасічний**

*д-р техн. наук, проф.,*

*завідувач кафедри*

*технології м'яса і м'ясних продуктів,*

*Національний університет харчових технологій*

### **РОЗРОБЛЕННЯ СЛИВОВОГО СОУСУ ДЛЯ М'ЯСНИХ СТРАВ**

Повноцінне харчування сучасної людини – один із найважливіших складників, що формує її здоров'я в цілому. Постійний контроль за станом харчування, розроблення та впровадження нових харчових продуктів, які спрямовані на корекцію та профілактику наявних дефіцитів у харчуванні, оптимізація кількості та якості споживаних продуктів є пріоритетом у розвитку науки про харчування.

Необхідно зазначити, що сучасні умови харчування та прискорений ритм життя призвели до погіршення стану організму людини: по-перше, через надвисоке споживання жирів, зокрема насичених; по-друге, значне збільшення вживання цукру та солі; по-третє, істотне зменшення вживання харчових волокон і крохмалю тощо.

Розв'язати проблему збагачення раціону харчування корисними для здоров'я людини речовинами: вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами та іншими біологічно активними речовинами можливо завдяки збільшенню в раціоні продуктів на основі плодово-ягідної сировини. Одним із джерел постачання біологічно активних речовин для організму людини можуть бути соуси з плодово-ягідної сировини [1].

Легкі соуси з ягід знову набувають популярності. Останнім часом з'явилися нові тенденції в розвитку продукції закладів ресторанного господарства, однією з яких є «креативна кухня», принцип якої полягає в «поєднанні несумісного» [2].

Так, поєднання солодкого плодового або ягідного соусу з м'ясом, рибою, птицею або дичиною підкреслює аромат і надає нового, більш

екстравагантного смаку стравам із них, при цьому збагачуючи їх вітамінами, мікроелементами, біофлавоноїдами, харчовими волокнами тощо.

Як відомо, за умов вживання соусів з плодової та ягідної сировини з м'ясом, рибою, сирами, яйцями та іншими білковмісними продуктами збільшується засвоюваність білка організмом майже вдвічі, що є важливим для підвищення біологічної цінності виробів [3].

Важливим також є пошук шляхів використання природних барвників зі стабільними показниками [4]. Тож соуси фруктові певною мірою, дають змогу поліпшити якість харчування населення завдяки постачанню до організму людини органічних кислот, які сприяють процесу травлення, гальмують процеси гниття у травному тракті та виводять сольові відкладення [5].

Основною метою дослідження є розроблення нового виду соусу для поліпшення функціонально технологічних і органолептичних показників м'ясних страв, підвищення біологічної цінності.

Розроблений соус характеризується поліпшеними органолептичними показниками, що вкрай важливо для позитивного сприйняття споживачами нового продукту, а також високим вмістом вітамінів, БАР, флавоноїдів; рекомендований до впровадження у заклади ресторанного господарства.

Під час складання рецептури за основу було взято використання різних співвідношень компонентів для визначення найкращого.

У результаті отримано зразки продукту з таким рецептурним співвідношенням (табл. 1).

Таблиця 1

### Модельні рецептури сливових соусів

Рецептура №	Сливовий оцет, %	Кремнезем, %	Суха молочна сироватка, %	Олія рафінована, %
1	90	1,5	6,5	2,0
2	60	1,5	6,5	32
3	90	0,5	6,5	2,0
4	60	0,5	6,5	32
5	90	1,5	2,5	2,0
6	60	1,5	2,5	32
7	90	0,5	2,5	2,0
8	60	0,5	2,5	32

Найкращі органолептичні властивості мають рецептури № 2, № 4, № 6. Соус за цими рецептурами має приємний кисло-солодкий смак, однорідну структуру та чудово підкреслює смак м'ясних страв.

*Ключові слова:* соус, сенсорні показники, м'ясні страви, слива.

### **Список використаних джерел**

1. Кодряну Н. П. Соусы, соусы, соусы... / Н. П. Кодряну // Масложировая промышленность. – 2005. – № 2. – С. 18–20.
2. Кудряшова А. А. Влияние питания на здоровье человека / А. А. Кудряшова // Пищевая промышленность. – 2004. – № 12. – С. 88–90.
3. Investigation of proteolysis ability of functional destined minced half-finished meat products / Ukrainets A., Pasichnyi V., Shvedyuk D., Matsuk Y. // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. – 2017. – Vol. 19(75). – P. 129–133.
4. Пасічний В. М. Стабілізація технологічних властивостей ферментованого рису для виробництва м'ясопродуктів / Пасічний В. М., Крешна І. В. // Наукові праці НУХІ. – 2004. – Вип. 15. – С. 49–50.
5. Пасічний В. М. Дослідження впливу пастеризації на органолептичні, реологічні та фізико-хімічні характеристики сосисок / Пасічний В. М., Хорунжа Т. О., Полумбрик М. М. // Наукові праці НУХТ. – 2020. – Т. 26, № 3. – С. 214–221.