

УДК 637.5

Тетяна Хорунжа

*аспірантка Проблемної науково-
дослідної лабораторії*

Василь Пасічний

*д-р техн. наук, професор, завідувач кафедри
технології м'яса і м'ясних продуктів,
Національний університет харчових технологій*

ВИКОРИСТАННЯ СОУСІВ ДЛЯ М'ЯСНИХ СТРАВ

Вступ. Одним з ефективних способів забезпечення населення України потрібною кількістю біологічно активних речовин (БАР) є введення в раціони харчування функціональних та оздоровчих продуктів. До них належать харчові продукти, призначені для щоденного вживання, які мають виражений оздоровчий ефект для людини [1].

М'ясна сировина – джерело повноцінних тваринних білків. Тож страви з м'яса прекрасно поєднуються із соусами і приправами на основі пряно-ароматичного сировини. Доцільність використання соусів-приправ у рецептурах м'ясних готових страв визначають передусім тим, що вони містять такі необхідні людині компоненти харчування, як засвоюваність вуглеводів, рослинної клітковини і вітаміни рослинного походження [2].

Мета – вивчити сучасний асортимент соусів, які пропонують ресторани заклади, для м'ясних страв. Дослідження нових рецептур соусів, можливості поєднання з м'ясними стравами.

Результати. У теперішній час розроблення технології натуральних соусів-приправ для готових м'ясних страв – досить актуальна тема. У рестораних закладах широко використовують такі види соусів до м'ясних страв:

- гранатовий соус – соус на основі гранатового соку з додаванням цукру та крохмалю для однорідності текстури готового продукту;
- грибний соус – на основі грибною сировини (найчастіше використовують печериці), вершків або сметани, цибулі та борошна;

- гірчичний соус – соус на основі домашнього майонезу, сметани та гірчиці;
- соус чилі – основними складниками у соусу є перець чилі, загущувач та спеції;
- ткемалі або сацебелі – характерні для грузинської кухні соуси, які завдяки доданим приправам додають пікантності для м'ясних страв.

Розроблено рецептури соусів емульсійних соусів, які чудово поєднуються з готовими виробами з м'яса, мають однорідну текстуру і додають пікантного смаку готовим виробам.

Даний соус містить у своєму складі: сливовий оцет – 60,0 %, крем-незем – 1,5 %, суху молочну сироватку – 6,5 %, олію рафіновану – 32 %.

Для таких видів соусів проводили дослідження емульгуювальної здатності, після виготовлення соус відстоювали 15 хв і спостерігали за текстурою. Після настоювання соус залишався однорідним. Також досліджували можливі зміни емульсійної здатності під час нагрівання за температури 85 °С. Показники емульсійної здатності для такої рецептури були незмінні після нагрівання.

Отже, у рестораних закладах використовують широкий асортимент соусів для підкреслення смаку м'ясних страв. Нами було розроблено емульсійний соус на основі сливи, який має високі органолептичні показники та не втрачає стійкість емульсії після нагрівання.

Ключові слова: соус, емульсія, м'ясні страви.

Список використаних джерел

1. Хорунжа Т.О. Сливовий соус для сосисок пастеризованих / Хорунжа Т.О., Пасічний В.М., Артюх І.Л. // Інноваційні технології та перспективи розвитку м'ясопереробної галузі.– 2020.– Р. 147
2. Sikora M. Sauces and dressings: a review of properties and applications / Sikora M., Badrie N., Deisingh A. K., Kowalski S. // Critical reviews in food science and nutrition.– 2008.– № 48(1).– Р. 50–77.