



Тележенко, Л. М. Соуси дресинги [Текст] : монографія / Тележенко Любов Миколаївна, Жмудь Альона Вікторівна ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : ІНБАЦ, 2014. - 160 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 149-159. - ISBN 978-966-8885-83-9.

Монографія включає дослідження науково обґрунтованої технології виробництва соусів дресингів, які є низькокалорійними заправками, що мають особливості в текстурі, органолептичних показниках та застосовуються для оформлення страв. Представлена широка інформація про соуси, їх види, класифікації; значення гідроколідів у технологічних процесах, особливості структурування; показана можливість використання як основи соусів пряно-ароматичних та ягідних екстрактів, молока; створення гетерогенної полікомпонентної текстури продукту із завислими у ньому частками овочів тощо.

Монографія представляє інтерес для студентів, аспірантів та викладачів зі спеціальності технології харчування.

Вступ

У монографії наведені результати власних досліджень з наукового обґрунтування та розробки прогресивних технологій соусів дресингів. В Україні однією з актуальних проблем харчових виробництв і ресторанного господарства є підвищення ефективності виробництва низькокалорійної продукції з високими споживчими властивостями, мікробіологічно безпечної. Вирішити її можливо за рахунок розробки і використання новітніх технологій переробки сировини, що дозволить, забезпечити їх високі якісні показники.

Здоров'я нації визначає повноцінне харчування, яке сприяє профілактиці захворювань, продовженню тривалості життя, підвищенню працездатності та створює умови для адекватної адаптації людини до навколишнього середовища. У сучасній ситуації найбільш результативною є концепція виробництва інноваційних продуктів, які можна віднести до категорії «здоров'я»: органічні і натуральні, зі зниженим вмістом жиру, цукру, низькокалорійні, без штучних барвників та добавок, збагачені різними біологічно активними інгредієнтами.

За результатами моніторингу продукції закладів ресторанного господарства встановлено, що понад 70 % складає продукція з

використанням соусів, які дозволяють урізноманітнити асортимент, доповнюють склад, підвищують біологічну цінність та завершують оформлення страв.

Останнім часом впроваджуються у виробництво так звані соуси дресинги, для більшості з яких характерними ознаками є низька калорійність, незначна в'язкість текстури, напівпрозорість, наявність завислих часток оригінальних компонентів. На сьогоднішній день практично відсутні українські технології таких продуктів на рослинній основі, не зважаючи на те, що на ринку широко представлена вітчизняна сировина: листові та інші овочі, ягоди, горіхи, які є джерелом біологічно активних речовин.

Від традиційних соусів нові соуси дресинги суттєво відрізняються як за хімічним складом, зовнішнім виглядом так і креативністю оформлення.

В роботах Гніцевич В.А., Гринченко О.О., Кравченка М.Ф., МакКенна Б.М., Малюк Л.П., Necker Christine, Павлюк Р.Ю., Пивоварова П.П., Пересічного М.І. та інших авторів розглядалися наукові основи створення соусної продукції. Однак, системних досліджень, спрямованих на створення низькокалорійних, напівпрозорих, гетерогенних високодисперсних систем з розподіленими у них завислими частками нами не виявлено.

Сподіваємось, що ця монографія стане корисною перш за все для тих, хто працює в харчовій промисловості і в закладах ресторанного господарства, переймається проблемами «здорової їжі», дієтології.

Монографія призначена для спеціалістів харчової промисловості, наукових співробітників, які займаються розробкою сучасних харчових продуктів, для студентів і аспірантів вищих навчальних закладів за спеціальностями «Технології харчування», «Технології продуктів оздоровчого та профілактичного харчування» та інших галузей харчової промисловості.

Зміст

Вступ.....	5
Розділ 1. Виробництво соусів в Україні та в інших країнах.....	7
1.1. Багатокомпонентність раціону як запорука здорового харчування.....	7
1.2. Генезис технології соусів.....	16
1.3. Рівень та напрямки виробництва соусів.....	23
1.4. Згущувачі, як регулятори консиситенції соусів дресингів.....	33
Розділ 2. Сировина як джерело БАР.....	41
2.1. Пряно-ароматична сировина.....	41
2.2. Ягідна сировина.....	48
2.3. Молочні та кисломолочні продукти.....	51
2.3.1. Культури, які використовуються для заквашування молока	

при виробництві йогурту.....	54
Розділ 3. Розробка технології отримання структурної основи соусів дресингів.....	61
3.1. Вплив виду та масової частки гідроколоїду на формування структури соусу.....	61
3.2. Вплив композиційної суміші гідроколоїдів на формування текстури соусу.....	70
3.3. Дослідження механізму утворення гідрогелю біополімерами та їх композиційними сумішами.....	72
3.4. Органолептична оцінка основи соусу, виготовленої із застосуванням різних гідроколоїдів.....	75
3.5. Особливості приготування молочної основи соусу.....	77
Розділ 4. Дослідження процесу екстрагування пряно-ароматичної та ягідної сировини.....	87
4.1. Дослідження процесу екстрагування пряно-ароматичної сировини.....	87
4.2. Дослідження впливу природи компонентів соусу на сенсорне сприйняття його аромату.....	100
4.3. Дослідження механізму взаємодії ароматичних речовин сировини з біополімерами.....	102
4.4. Дослідження процесу екстрагування журавлини.....	110
4.4.1. Дослідження способів попередньої обробки журавлини.....	110
4.4.2. Оптимізація процесу екстрагування журавлини.....	115
Розділ 5. Розробка технології соусів дресингів.....	118
5.1. Дослідження седиментаційної стійкості компонентів соусу дресингу.....	118
5.2. Технологія отримання соусів дресингів на рослинній основі.....	124
5.2.1. Основні технологічні підходи до виробництва соусів “Ароматичний” та “Журавлинний”.....	124
5.2.2. Дослідження забарвлення та фізико-хімічних показників соусів дресингів.....	134
5.2.3. Дослідження мікробіологічних показників соусів дресингів після виготовлення та при зберіганні.....	138
5.3. Технологія виробництва соусу на молочної основі.....	139
5.3.1. Основні технологічні підходи до виробництва соусу “Йогуртовий”.....	139
5.3.2. Дослідження фізико-хімічних показників соусу дресингу “Йогуртовий”.....	144
Заключення.....	146
Список використаної літератури.....	149