

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХОЛОДНОГО СОУСУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Розширення асортименту оздоровчих продуктів харчування, зокрема виробництво продуктів, збагачених харчовими та біологічно активними інгредієнтами, є актуальним питанням [1]. Удосконалення технології холодних соусів можливе шляхом: конструювання збалансованої жирової основи майонезного соусу, у тому числі  $\omega$ -3,  $\omega$ -6 жирних кислот; внесення в рецептуру компонентів, що збагачують його біологічну цінність (лецитин, рослинні олії з підвищеним вмістом каротиноїдів та токоферолів) та сприяють зменшенню інтенсивності окислювальних процесів. Сконструйовані композиції рослинних олій, що забезпечують співвідношення лінолевої ( $\omega$ -6) і ліноленової кислот ( $\omega$ -3) у ліпідному комплексі (5,0:1,0) та (7,0:1,0), тобто близьке до оптимального співвідношенню жирних кислот, що обумовлює лікувально-профілактичні властивості. А саме двохкомпонентні суміші рослинних олій: соняшникова високоолеїнова/ріпакова олія 70:30, соняшникова високоолеїнова/соєва олія 50:50; соняшникова високоолеїнова/ріпакова олія 60:40.

В рецептурному складі емульсійних жирових продуктів доцільним є використання антиоксидантно-емульгуючого комплексу, що включає лецитин та червону пальмову олію. Вибір даної олії обумовлений присутністю в її складі важливих для організму людини речовин антиоксидантної та фізіологічної ефективності: каротиноїдів та токоферолів. Встановлено, що найвища антиоксидантна стійкість жирової основи соусу спостерігається при внесенні 10 % антиоксидантно-емульгуючого комплексу. При цьому відсотковий вміст ліноленової кислоти в жировій фазі при використанні комплексу збільшено до 7,5 %, однак подальше її збільшення все ж таки небажане, оскільки призводить до швидкого зростання показника окислювального псування. Запропоновано рецептури соусів майонезних з антиоксидантно-емульгуючим комплексом із масовою часткою жиру 35 і 45 %. Інтенсивність процесів окислення та гідролізу у процесі зберігання вивчали, аналізуючи динаміку зміни пероксидного числа жирової фази соусів майонезних тривалістю 9 місяців. За результатами досліджень встановлено, що за час зберігання органолептичні та фізико-хімічні показники майонезних соусів не змінилися і знаходилися в межах показників за ДСТУ 4487:2015 «Майонези та майонезні соуси. Загальні технічні умови».

Таким чином, на підставі проведених досліджень можна зробити висновок, що розроблені рецептури майонезних соусів мають невисоку калорійність, збалансоване співвідношення  $\omega_6:\omega_3$  жирних кислот; містять в своєму складі фізіологічно цінні складові, такі як фосфоліпіди, каротиноїди і токоферолі в кількостях, що відповідають нормам фізіологічних потреб в харчових речовин, і можуть бути використані в якості функціонального продукту харчування.

### Література:

1. Філінська Т., Філінська А., Павлюк С. Дослідження властивостей функціональних добавок рослинного походження для майонезної продукції. Технічні науки та технології. – 2023. – № 2 (32). – С. 282-288.