

Використання хеномелесу в технології солодких соусів

Галина Хомич, Юлія Левченко

ВНЗ УКС «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Вступ. Сучасним конкуруючим фактором розвитку закладів ресторанного господарства є виробництво продукції оздоровчого та функціонального призначення. Перспективним у цьому напрямку є вивчення особливих споживчих та технологічних властивостей нетрадиційної сировини та можливість використання її у процесі виробництва харчових продуктів та кулінарної продукції з метою розширення асортименту і поліпшення органолептичних, структурно-механічних і функціонально-технологічних показників

Айву японську, або хеномелес, іноді називають північним лимоном, через те, що його плоди містять велику кількість вітаміну С і комплекс органічних кислот. Красиві та запашні плоди японської айви, покриті захисним восковим нальотом і тому відмінно зберігаються, довго виділяючи приємний аромат. Хеномелес можна використовувати як джерело органічних кислот, пектинових речовин, аскорбінової кислоти, Р-активних речовин [1, 2].

При поєднанні плодів хеномелесу з іншою фруктовою або овочевою сировиною можна отримати продукти харчування зі значним вмістом вітамінів, фенольних речовин, поліпшити цукрово-кислотний індекс, підвищити органолептичні показники готового продукту.

Метою досліджень є використання хеномелесу в технології солодких соусів з високим вмістом біологічно активних речовин.

Матеріали і методи. Предметом дослідження були хеномелес, пюре з хеномелесу, фруктові соуси. У вихідній сировині та продуктах її переробки визначали основні фізико-хімічні та органолептичні показники. Дослідження проводилися з використанням стандартних методів аналізу.

Результати досліджень. Проаналізувавши плоди хеномелесу різних сортів, які районовані на Полтавщині, встановили, що плоди хеномелесу багаті L-аскорбіновою кислотою (90,25...248,96 мг/100 г), пектиновими (0,99...1,65 %) та фенольними (690...900 мг/100 г) речовинами, що підтверджує їх високу біологічну цінність і свідчить про доцільність використання для подальшої переробки на харчові продукти.

При виробництві продуктів харчування найчастіше з фруктової сировини використовують яблука та продукти їх переробки. За ботанічними особливостями хеномелес, як і яблука, відноситься до зерняткових плодів, але суттєво відрізняються від яблук за хімічним складом. Провівши порівняльну характеристику фізико-хімічних показників яблук і хеномелесу, встановили, що плоди хеномелесу вирізняються високою кислотністю, а також значно переважають плоди яблук за вмістом L-аскорбінової кислоти, фенольних та пектинових речовин, що підтверджує можливість використання їх як природного джерела органічних кислот, вітамінів, фенольних речовин та доброго структуроутворювача при виробництві продуктів харчування з желуючою консистенцією.

З кожним роком у споживачів все більшої популярності набувають фруктові соуси. Для приготування соусів використовують фруктові пюре. При виготовленні пюре з хеномелесу дослідили різні способи попередньої обробки сировини і найбільш раціональним в умовах ресторанного господарства є використання попереднього бланшування плодів хеномелесу у воді.

Визначені показники якості пюре з хеномелесу показали, що напівфабрикат характеризується високим вмістом органічних кислот (4,7%), пектинових речовин (1,1%), аскорбінової кислоти (98,56 мг/100г) та фенольних речовин (480 мг/100г). Високий вміст пектинових речовин свідчить про доцільність використання пюре для приготування соусів.

Досліджували в'язкість пюре з хеномелесу і встановили, що його в'язкість перевищує в'язкість яблучного пюре на 50 %, що дозволило зменшити вміст структуроутворювачів при виробництві соусу.

Проаналізували структурно-механічні характеристики соусу з використанням структуроутворювачів та без них і температурний вплив в діапазоні 20...60 °C на зміну структури соусу.

Проведені дослідження підтвердили, що в'язкісні характеристики в усіх з використанням пюре з хеномелесу вищі за контрольний зразок («Соус яблучний»).

Висновки. Отримані результати свідчать, що плоди хеномелесу та продукти його переробки (пюре) характеризуються високим вмістом БАР і їх доцільно використовувати для приготування соусів.

Список використаних джерел

1. Левченко Ю.В. Исследования химического состава плодов хеномелеса и использование его в соковом производстве/ Г.П. Хомич, Н.И. Ткач, Ю.В. Левченко// Тематику. сборник наук. трудов «Вестник Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» - Донецк: ДонДУЭТ, 2014. - Вып.1(61) - С.98-104.
2. Меженский В.Н. Хозяйственно-биологические особенности хеномелеса (*Chaenomeles Lindl.*): Автореф. дис. канд. с.-х. наук. 06.01.05 - селекция и семеноводство /ВНИИ растениеводства. - Л., 1989. - 18 с.