

Низькотемпературна обробка тепловим устаткуванням м'ясних продуктів - найбільш прогресивний і економічний підхід в приготуванні їжі.

Сучасні насадки на гастрономічні тари з роторної системою обертання нагрівальних елементів дозволяють легко і не дорого вирішити проблему впровадження новітнього устаткування на кухні.

Науковий підхід до кулінарії ускладнюється тим, що страви повинні бути не тільки незвичайними і смачними, але і красивими. Необхідність продавати досягнення молекулярної кулінарії дещо гальмує прогрес цій галузі науки, але в якійсь мірі допомагає вивчати зв'язки між почуттями людини.

До речі, слід розрізняти молекулярну кулінарію і індустрію фаст-фуду. Картопляні чіпси, цукерки та напої з безліччю смаків - це досягнення хімічної промисловості. У молекулярної кулінарії використовуються сучасне устаткування і тільки натуральні інгредієнти. Тому страви молекулярної кухні збалансовані і корисні суспензії та емульсії, які широко набули попиту в закладах ресторанного господарства м.Тернополя.

УДК 664.85.55

Тимошук Н. – ст. гр. ХК-51

*Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя*

## **КЛАСИФІКАЦІЯ СОУСІВ**

Науковий керівник: к.т.н., доцент Мельнічук О.Є.

Tymoschuk N.

*Ternopil Ivan Puluj National Technical University*

## **CLASSIFICATION OF SAUCES**

Supervisor: PhD, Melnichuk O.

Ключові слова: соус, майонез, сальса, песто, сацебелі, чатні.

Keywords: sauce, mayonnaise, salsa, pesto, satsebeli, chutney.

Соус – (від французької sause – підливка) – рідка приправа до основної страви або гарніру. Соуси надають більш соковиту консистенцію стравам та підвищують їх калорійність. Більшість соусів містять спеції та смакові інгредієнти, які підвищують апетит, а забарвлення соусів підтіняє кольори основних продуктів страв.

Власне слово соус використовували, ще в часи античного Риму (від лат. Salsus – підсолений або сальса). Одним із перших загальновідомих соусів – гарум.

Соуси можна умовно поділити на дві групи: тривалого зберігання (промислові); Не тривалого зберігання (складові до гарнірів, їх використовують у закладах громадського харчування).

До соусів тривалого зберігання можна віднести: томатні соуси, які виготовляють в такому асортименті: соус томатний гострий, Астраханський, Кубанський, Херсонський та інші.

Фруктові соуси (яблучний, абрикосовий, сливовий, персиковий) виготовляють з очищених уварених плодів з цукром. Їх подають до солодких круп'яних і борошняних страв (бабок, запіканок, налисників, млинців, оладок) та концентрати соусів промислового виробництва виробляють у порошках — червоні, білі, грибні. Перед використанням їх розводять водою, кип'ятять 2-3хв і заправають вершковим маслом.

Концентрати соусів пакують у коробки або пакети масою від 50 до 200 г або від 1 до 2 кг. Зберігають 4 місяці.

До соусів не тривалого зберігання відносять: гірчицю харчову, яка залежно від рецептури буває таких видів: Столова, Російська, Ароматна, Домашня, з хрінном, з часником. Консистенція усіх видів готової гірчиці повинна бути мазка, однорідна, жовтого кольору (допускається коричневий відтінок), смак — гостропекучий, властивий даному виду гірчиці, без сторонніх присмаків.

Столова гірчиця відрізняється вмістом цукру (від 7 до 16 %), кухонної солі (від 1,4 до 2,5 %), оцтової кислоти (від 1,5 до 2,4 %) та олії (від 4 до 10 %).

Харчову гірчицю використовують як приправу до закусок і холодних страв з м'яса і як добавку до червоних соусів і салатних заправок.

Готову харчову гірчицю зберігають в сухих затемнених приміщеннях при температурі не вище 10 °С, в охолоджуваних — 1,5 місяця.

Соус майонез — сметано подібна дрібнодисперсна стійка емульсія, до складу якої входить рафінована олія, яєчний порошок, сухе знежирене молоко, гірчиця, цукор, сіль, різні прянощі. Майонез містить, %: жиру — 67, води — 25, білків — 3,1, вуглеводів — 2,6. Біологічна цінність його зумовлена високим вмістом ненасичених жирних кислот. Консистенція усіх видів готової гірчиці повинна бути мазка, однорідна, жовтого кольору (допускається коричневий відтінок), смак — гостро пекучий, властивий даному виду гірчиці, без сторонніх присмаків.

Залежно від рецептури та призначення випускають майонез столовий (Провансаль, Молочний, Любительський, який має жовтувато-кремовий колір, ніжний, злегка гострий, кислуватий смак), з прянощами (Весна — з кмином, кропом; Ароматний, Кавказький з перцем), відрізняється гострим смаком, вираженим ароматом внесених прянощів; із смаковими добавками і такими, що здатні утворювати желе (Гірчичний, Салатний, Вогник, Апельсиновий та ін.).

Майонез зберігають при температурі 3-7 °С і відносній вологості повітря не більш ніж 75 % протягом 15-30 днів, при температурі 14-18 °С — 5-днів. Його використовують як приправу до м'ясних, овочевих і рибних страв, для заправки салатів, вінегретів. Колір цих видів майонезу залежить від добавок. На основі майонезу готують усі похідні соусу майонезу;

Соуси з подрібнених інгредієнтів — готують з подрібнених овочів, фруктів, зелені; або з м'ясного фаршу чи грибів. Такі соуси використовують по-різному: як інгредієнт до пасти, м'ясних страв та сандвічів. Сальса, песто, сацебелі, болоньезе, чатні, зелений соус; а також гострі соуси — основним компонентом, яких, є перець чілі або хрін. Їх часто використовують, як компонент маринадів. Табаско, самбал, соус чілі, соус барбекю, харисса, аджика – основні гострі соуси.

На сьогодні сегмент білих, червоних і гірчичних соусів на межі перенасичення; а солодких фруктових та соєвих – навпаки залежить від імпорту. Окрім того, відсутня єдина класифікація соусів, що значно ускладнює оцінку раціональності асортименту продуктів цього ринку, його відповідності споживчому попиту та прогнозування розвитку. Сегмент фруктових соусів на сьогодні штучно звужений і представлений на ринку продукцією високого цінового сегменту, тому не користується значним попитом серед споживачів.

Тому вивчення й аналіз ринку переробки овочевої сировини, подальше використання отриманих результатів для розробки, як нових видів продукції, так і удосконалення технології виробництва існуючих продуктів залишається важливою ланкою при вирішенні проблеми раціонального харчування населення цієї країни.

Отже, ринок соусної продукції досить складний і розвивається хаотично, оскільки окремі сегменти мають різну тенденцію виробництва, споживання, імпорту та експорту.