

**УДК 664.887, 642.58**

**Рыбакова Т.М., Масанский С.Л., Рыбакова Я.А.**

Учреждение образования «Могилевский государственный университет»,  
Республика Беларусь

## **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР И ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ СОУСОВ ДЛЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

**Rybakova T.M., Masansky S.L., Rybakova Y.A.**

### **DEVELOPMENT OF COMPOUNDING AND OPTIMIZATION TECHNOLOGY FOR PRODUCTION OF CULINARY SAUCES FOR SCHOOL FEEDING**

Один из способов, решения проблемы повышения пищевой и биологической ценности различных видов кулинарных изделий, связан с использованием соусов. Совершенствование производства соусов, может являться основой инноваций ряда продуктов от свежих до охлажденных и замороженных. Основное значение при создании новых композиций соусов имеют выбор и обоснование рецептурных ингредиентов, формирующих новые свойства разрабатываемых изделий и обеспечение получения пищевых композиций с заданным химическим составом. При разработке новых рецептур соусов целесообразно использование только местного растительного сырья, что обусловлено его не высокой стоимостью и значительным содержанием в нем витаминов, минеральных веществ и иных биологически активных соединений.

Цель работы – научно обосновать целесообразность разработки новых рецептур кулинарных соусов для школьного питания повышенной пищевой и биологической ценности за счет использования в их составе пюре из местного плодоовощного сырья.

Авторами исследовалась возможность введения в рецептуры соусов плодоовощного сырья в пюреобразном виде. Для этого овощи и плоды предварительно подвергали соответствующей технологической обработке. Процесс производства плодоовощных полуфабрикатов включает в себя следующие операции: сортировка, калибровка, мойка, очистка, повторная мойка, измельчение (при необходимости), термическая обработка (в зависимости от вида сырья), протирание.

Проведены исследования возможности введения в рецептуры соусов плодоовощного сырья в пюреобразном виде. Пюреобразные полуфабрикаты вносили в состав основного соуса (белого, красного, сметанного, молочного) в различных количествах (от 3% до 40%). В качестве вносимых компонентов использовали полуфабрикаты из моркови, свеклы, тыквы, кабачков, черной смородины и черноплодной рябины, алычи. Качество соусов оценивалось по совокупности свойств (в баллах) дегустационной комиссией. Подобрано рекомендуемое количество вносимых плодоовощных пюре для каждой группы соусов (от 5 до 35%).

Проведен анализ пищевой ценности кулинарных соусов для школьного питания приготовленных с использованием плодоовощных полуфабрикатов. Анализ пищевой ценности кулинарных соусов с плодоовощными полуфабрикатами показал, что в соусах вне зависимости от количества вносимого компонента увеличивается содержание основных микро- и макроэлементов, увеличивается содержание клетчатки,  $\beta$ -каротина, витамина Р. При этом, наиболее оптимальными является использование пюреобразных полуфабрикатов из моркови, тыквы и капусты белокочанной.

На основании проведенных исследований разработаны научно обоснованные рецептуры и технологии ассортиментного ряда кулинарных соусов с плодоовощными пюреобразными полуфабрикатами. Данные соусы будут рекомендованы для школьного питания.