

УДК 664.853

Грицюк О.– ст. гр. ХКм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

РОЗРОБКА НОВИХ ВИДІВ СОУСІВ НА ОСНОВІ КОРЕНЯ СЕЛЕРИ

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

Соус — це додатковий компонент страви з напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі її приготування або подають до готової страви для поліпшення смаку, аромату й зовнішнього вигляду. Особливою популярністю в Україні користуються соуси, які готують до м'ясних, круп'яних, овочевих та рибних страв. Добре приготовлені та правильно підібрані соуси урізноманітнюють смак і зовнішній вигляд їжі, роблять її більш соковитою, що полегшує засвоєність.

У нашій країні спостерігається дефіцит натуральних соусів. У зв'язку з цим актуальною є розробка соусів із пряних овочів із високим умістом БАР.

Науковці ХДУХТ розробили наноструктуроване пюре із пряних овочів, що використовувалось як збагачувач натуральних соусів на ефірні олії, фенольні сполуки, дубильні речовини, мінеральні солі, вітаміни, органічні кислоти та інші БАР. Як основу для виготовлення натуральних соусів використовували корінь селери, хрону та часнику.

Селера з'явилась зовсім недавно, проте вже встигла полюбитись багатьом шанувальникам своїми незвичайно корисними якостями. І в медицині, і в кулінарії застосовуються всі частини цієї рослини, але особливо цінується корінь селери, на основі якого можуть готуватися як вітамінні салати, супи, соуси так і різні засоби, включаючи косметичні та лікарські.

Корінь селери рекомендується регулярно вживати практично всім оскільки у ньому містяться: мінеральні солі кальцію, фосфору, калію, натрію, магнію; оцтова, щавлева, масляна кислоти; досить великий комплекс вітамінів (вітамін групи В, РР і С); гормони рослинного походження.

В енергетичному плані корінь селери здатний самостійно покращувати розумову і фізичну активність організму, не вимагаючи вживання додаткових стимулюючих засобів. Крім того, цілющий склад рослини допомагає поліпшити секрецію шлункового соку, нормалізувати водно-сольовий обмін в організмі. У народній медицині селеру використовують для лікування нервової системи та покращення сну.

В цьому плані корисні властивості кореня селери настільки великі, що з нього добувають ефірну олію і селерових сіль, які потім включаються до складу препаратів, що нормалізують обмін речовин в організмі.

Одним із важливих компонентів у складі кореня селери є кумарин. Виділені в індивідуальному стані кумарини – кристалічні речовини, безбарвні або ледь жовтуваті. Вони володіють антикоагулятною дією, фото динамічною активністю, спазмолітичною активністю, антимікробною та частково естрогенною активністю.

Отже, актуальність теми «Розробка нових видів соусів на основі кореня селери» не викликає сумніву, оскільки соуси сприяють кращому засвоєнню їжі, надають готовим старвам своєрідного смаку, збуджують апетит, стимулюють роботу шлунково-кишкового тракту.