

УДК 664.859

Пастух О.В. - ст. гр. ХК_м-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

РОЗРОБКА ФРУКТОВОГО СОУСУ ДЛЯ МАРИНУВАННЯ М'ЯСА ТА М'ЯСНИХ БЛЮД

Науковий керівник к.т.н., доцент Бейко Л.А.

Pastukh O.

Ternopil Ivan Pul'uj National Technical University

DEVELOPMENT OF FRUIT SAUCE FOR MARINATING MEAT AND MEAD DISHES

Supervisor: doc. Beyco L.

Ключові слова: розробка, соус.

Keywords: development, sauce.

Новим і перспективним напрямком виробництва соусів є створення фруктових соусів до м'яса. Фруктові аромати прекрасно підходять до насичено-пряного смаку м'яса, насамперед вони поєднують в собі солодкі і кислувато-терпкі компоненти, наприклад, у ягід і диких плодів. Для приготування (переробки) у фруктові соуси дуже добре підходять червона і чорна смородина, брусниця, бузина, шипшина або горобина, а також вишня, яблуко, айва, цитрусові або екзотичні фрукти.

Нами розробляється рецептура фруктового соусу на основі екзотичних фруктів, а саме: ківі, бананів та цитрусових. Ківі – справжня комора природи, в ньому знаходиться маса вітамінів, вуглеводи, білки, мікроелементи, клітковина. За багатьма показниками ківі – рекордсмен серед інших ягід і фруктів.

Вітамінний ряд, що міститься в ківі дуже широкий. У великій кількості в плодах міститься вітамін С – близько 92 міліграма на 100 г ягоди, це більше ніж в цитрусових, смородині і болгарському перці. Також до складу ківі входять вітаміни В2, В3, В9 (фолієва кислота) і В6 (у 100 г ягоди знаходиться 4% денної норми цього вітаміну). Окрім цього ківі містить вітаміни А, Е, D, нікотинову кислоту. Мікро- і макроелементи, що входять до складу ківі, : магній (30 міліграм на 100 г), калій (300 міліграм на 100 г), натрій (3 міліграми на 100 г), кальцій (40 міліграм на 100 г), залізо (0,41 міліграм на 100 г), фосфор (34 міліграми на 100 г), цинк, марганець. Близько 10% в ківі складають моносахариди, дисахариди і клітковина. Також в ківі знаходяться ферменти і кислоти, які при маринуванні м'яса зроблять його ніжним, але попередня обробка фруктовим пюре повинна тривати не більше двох годин. А маринад з будь-якою іншою кислотою, наприклад, з лимонним соком або оцтом, пом'якшить м'ясо, але тоді страва буде гострішою, ніж використанням кислоти ківі. Користь бананів відома всім. Вони містять ферменти, які сприяють засвоєнню вуглеводів, а також яблучну кислоту, цукор і крохмаль. У бананах є речовини, які покращують травлення, а саме ті, що містяться в м'якуші – пектинові речовини і клітковина.

У складі цього фрукта знаходяться солі калію, сприяючі виведенню рідини з організму людини, та покращуючи роботу серця. Банани корисні людям, які мають шлунково-кишкові захворювання і хвороби печінки. При вживанні недозрілих бананів знижується ризик захворювання раком кишечника. Часте вживання бананів сприяє очищенню організму і зниженню стомлюваності.