

УДК 664

Д.А. Осадца, студент; Х.Ю. Кравченко, к.т.н.

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ВИКОРИСТАННЯ ЦИБУЛІ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА СОУСІВ

D. Osadtsa, student; K. Kravcheniuk, Ph.D.

USE OF ONIONS IN SAUCE PRODUCTION TECHNOLOGY

Сучасний ринок соусів дуже різноманітний і гнучкий. Ринок соусної продукції досить складний і розвивається хаотично, оскільки окремі сегменти мають різну тенденцію виробництва, споживання, імпорту та експорту. Сегмент білих, червоних і гірчичних соусів на межі перенасичення, солодких фруктових і соєвих – навпаки, імпортозалежний.

Соус - це додатковий компонент страви, з характерною напіврідкою консистенцією, який використовують у процесі приготування страви або подають до готової страви для поліпшення її смаку і аромату.

Розглянувши ряд наукових робіт, особливу увагу привернула цибуля, яка є однією з найбільш цінних рослин і входить в шість основних розповсюджених в Україні овочів. Цибуля багата вітамінами, а особливо вітаміном С. Вона є дуже корисною та містить специфічні смакові властивості. Висока біохімічна цінність пояснюється хімічним складом, смаковими якостями і здатністю зберігатися на протязі довгого часу – до 10 місяців. Калорійність цибулі складає 41 ккал/100 г, сухих речовин 8-21%, цукрів 6-12%, мінеральних речовин (кальцій, калій, фосфор, залізо, цинк, алюміній і інші) 0,6-1,4%, а також яблучна і лимонна кислота.

Цибуля містить мало калорій, але багато вітамінів, мінералів і клітковини. Цей овоч містить особливо багато вітаміну С (найбільша кількість міститься в зеленому листі цибулі - 16-33%, а в цибулині – 2-10%), поживної речовини, яка бере участь у регуляції імунітету, виробленні колагену, відновленні тканин і засвоєнні заліза. Вітамін С також діє як потужний антиоксидант в організмі, захищаючи клітини від пошкоджень.

Цибуля багата на вітаміни групи В, включаючи фолієву кислоту та вітамін В6, які відіграють ключову роль у метаболізмі, виробництві еритроцитів і функції нервів. Вона є хорошим джерелом калію, мінералу, що грає важливу роль у роботі нирок, скороченні м'язів, нормальній роботі клітин. Більшість людей не з'їдає рекомендовану добову норму калію, тому цибуля тут хороший помічник.

Цибуля також містить щонайменше 17 різних різновидів флавоноїдних антиоксидантів, котрі знижують запалення в організмі та захищають його від вільних радикалів і можливого окислювального стресу, котрий вони спричиняють. Червона цибуля, зокрема, містить антоціани, які надають їй глибокий колір. Було встановлено, що антоціани захищають від певних типів раку та діабету.

Тому, використання цибулі в технології виробництва соусів дозволить розширити асортимент та підвищити харчову цінність соусів, надати стравам особливого смаку та аромату, сприяти кращому засвоєнню основних продуктів страви.