

## РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ СОУСУ НА ОСНОВІ РЕВЕНЮ

*Моспанко Н.С., Карпик Г.В.*

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя,  
Тернопіль, Україна  
nataliamospanko@ukr.net

Український ринок консервованої продукції має різноманітний асортимент соусів, проте слід зазначити, що серед них відсутні соуси з ревеню, хоча ця культура є досить популярною серед споживачів, як у домашньому вжитку, так і у сфері ресторанного господарства. Соуси підсилюють смак та аромат страв, сприяють засвоєнню основних речовин підвищуючи харчову цінність. Властивості ревеню покращувати роботу шлунково-кишкового тракту, посилювати апетит наводять на думку про доцільність використання його у виробництві соусів. А наявність значної кількості органічних кислот, ймовірно, надасть їм специфічного кислуватого смаку. Тому розроблення рецептури консервованого соусу на основі ревеню є актуальним.

Зважаючи на той факт, що соус повинен мати привабливий вигляд для споживача, та зберігати максимально можливу кількість біологічно активних речовин, якими багатий ревінь, постало завдання визначити найоптимальніший спосіб попередньої обробки ревеню та підібрати найкраще його поєднання з іншими складовими. Встановлено, що оптимальними умовами попередньої обробки є бланшування протягом 1-2 хв, залежно від сорту рослини.

Результати органолептичного дослідження показали, що соус з ревеню мав високі показники якості по консистенції – однорідна, густа, в'язко-текуча. Смак – ненасичений, колір блідо-жовтий з зеленим відтінком. Для підсилення смакових якостей додатково вносили такі смако-ароматичні компоненти багаті ефірними оліями, ароматичними речовинами як екстракт з насіння кропу, імбир, м'яту. Для надання готовим виробам приємного вигляду частину ревеню замінили на сік з шпинату та чорниці. Таким чином соус набув насиченого зеленого та фіолетового відтінку.

Дослідження основних характеристик якості нових видів соусів проводили на основі розробки шкали сенсорної оцінки. Результати зображені у вигляді профілів кольору, смаку, запаху, консистенції, оригінальності.

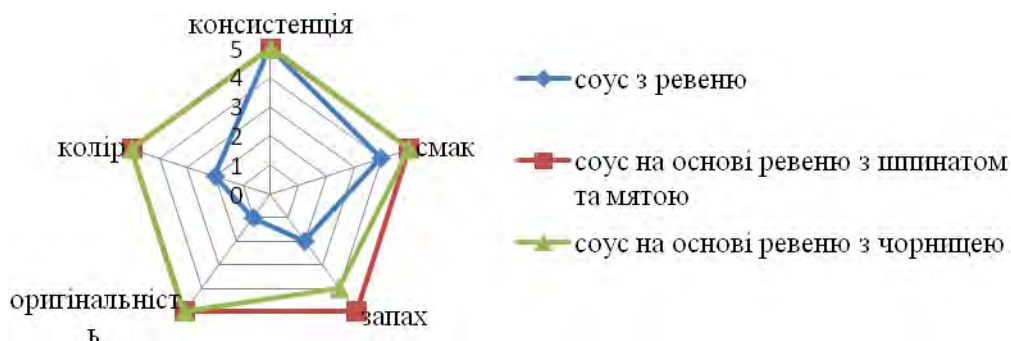


Рисунок. Органолептичні профілі соусів на основі ревеню

Встановлено, що соус на основі ревеню з шпинатом та м'ятою та соус на основі ревеню з чорницею характеризуються однаково високою оцінкою органолептичних показників за результатами сенсорної оцінки в порівнянні з соусом з ревеню.

Дегустацію проводили за п'ятибальною шкалою у відповідності до вимог якості. За оцінками дегустаторів соуси на основі ревеню отримали високі бали.