

УДК 664.34:658.628:613.292

**ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ І РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СОУСНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ЕМУЛЬСІЙНІЙ ОСНОВІ**

**А.К. Д'яконова**, доктор технічних наук, професор\*  
**В.С. Степанова**, аспірант\*, *E-mail: cpiu@ukr.net*

\*Кафедра технології ресторанного та оздоровчого харчування  
Одеська національна академія харчових технологій, вул. Канатна, 112, м. Одеса, Україна, 65039

**Анотація.** У статті показано, що на сьогоднішній день у закладах громадського харчування (ЗГХ) використовують велику кількість різноманітних продуктів на емульсійній основі, серед яких особливе місце займає виробництво соусної продукції, яка не тільки поліпшує смак та аромат страв, але й підвищує біологічну цінність продуктів і сприяє їхньому кращому засвоєнню. Зважаючи на постійний ріст та зміну уподобань споживачів, проблема розширення асортименту соусної продукції для страв та кулінарних виробів є актуальною і потребує пошуку нових підходів до їх конструювання.

Встановлено, що на ринку соусів спостерігається тенденція до збільшення споживчого попиту на продукцію з натуральної сировини високої якості, без використання штучних компонентів, таким чином, актуальним завданням є розробка і впровадження нових соусів. Проаналізовано сучасні напрями розвитку технологій соусної продукції, асортимент емульсійних харчових систем, які використовуються при виробництві соусів даної категорії. Обґрунтовано доцільність застосування емульсійних систем, як основної складової для виробництва багатофункціональної жирОВОЇ основи харчових продуктів, використання якої дає змогу підвищити вміст біологічно активних речовин (БАР) у готовій продукції. Використання жирОВИХ основ суттєво скорочує час на приготування соусної продукції, підвищує її якість, дозволяє удосконалити існуючі технології виробництва продукції на емульсійній основі та розширити асортимент соусів, заправок, паст тощо.

**Ключові слова:** соуси, емульсійна основа, соус емульсійного типу, здорові продукти.

**ПЕРСПЕКТИВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ И РАСШИРЕНИЯ АССОРТИМЕНТА СОУСНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ЭМУЛЬСИОННОЙ ОСНОВЕ**

**А.К. Дьяконова**, доктор технических наук, профессор\*  
**В.С. Степанова**, аспирант\*, *E-mail: cpiu@ukr.net*

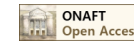
\*Кафедра технологии ресторанного и оздоровительного питания  
Одесская национальная академия пищевых технологий, ул. Канатная, 112, г. Одесса, Украина, 65039

**Аннотация.** В статье показано, что на сегодняшний день предприятиями общественного питания используется большое количество различных продуктов на эмульсионной основе, среди которых особое место занимает производство разнообразной соусной продукции, которая не только улучшает вкус и аромат блюд, но и повышает биологическую ценность продуктов и способствует лучшему их усвоению. Учитывая постоянный рост и изменение предпочтений потребителей, проблема расширения ассортимента соусной продукции для различных блюд и кулинарных изделий, является актуальной и требует поиска новых подходов к их конструированию.

Установлено, что на рынке соусов наблюдается тенденция к увеличению потребительского спроса на продукцию из натурального сырья высокого качества, без использования искусственных компонентов, таким образом, разработка и внедрение новых соусов являются актуальными. Проанализированы современные направления развития технологий соусной продукции, ассортимент эмульсионных пищевых систем, которые используются при производстве соусов данной категории. Обоснована целесообразность применения эмульсионных систем, как основной составляющей для производства многофункциональной жирОВОЙ основы пищевых продуктов, использование которой позволяет повысить содержание биологически активных веществ в готовой продукции. Использование жирОВИХ основ существенно сокращает время на приготовление соусной продукции, повышает ее качество, позволяет усовершенствовать существующие технологии производства продукции на эмульсионной основе и расширить ассортимент соусов, заправок, паст.

**Ключевые слова:** соусы, эмульсионная основа, соус эмульсионного типа, здоровые продукты.

Copyright © 2015 by author and the journal "Food Science and Technology".  
This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY).  
<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>



DOI 10.15673/2073-8684.4/2015.55862

**Вступ**

Харчування відноситься до найважливіших факторів, що суттєво впливають на стан здоров'я людини, її працездатність, тривалість життя. Дефіцит в раціонах харчування основних видів БАР, незбалансованість харчування, разом з небезпечною екологічною ситуацією в Україні, призвели до зниження імунітету населення і

поширенню аліментарнозалежних захворювань, які отримали назву «хвороб цивілізації».

Основні принципи концепції здорового харчування вимагають сучасного підходу до створення нових та удосконалення існуючих технологій харчових продуктів, які повинні задовольняти потреби організму людини в основних харчових речовинах і енергії, а також сприяти профілактиці захворювань, збере-

|                                                                                                                                                                                          |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>З М І С Т</b>                                                                                                                                                                         |                              |
| <i>Nutritionology, dietetics, problems of nutrition</i>                                                                                                                                  |                              |
| Д'яконова А.К., Степанова В.С. Перспективні напрями розвитку і розширення асортименту соусної продукції на емульсійній основі                                                            | 3                            |
| Козонова Ю.О. Нутрієнтний дисбаланс раціону як основний фактор у розвитку метаболічного синдрому                                                                                         | 9                            |
| <i>Bioprocesses, biotechnology of food products, BAP</i>                                                                                                                                 |                              |
| Ткаченко Н.А., Назаренко Ю.В., Окуневська С.О. Рациональне співвідношення культур лактобактерій у біотехнології кисломолочних продуктів для людей з серцево-судинними захворюваннями     | 16                           |
| Черно Н.К., Науменко К.І. Питання щодо супрамолекулярної структури β-глюкану дріжджів <i>Saccharomyces cerevisiae</i>                                                                    | 23                           |
| <i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>                                                                                                                       |                              |
| Гураль Л. С. Комплексоутворення антоціанів червоних сортів винограду з біополімером гуміарабіком                                                                                         | 30                           |
| Кравченко М.Ф., Романенко Р.П., Романовська О.Л. Структурно-механічні властивості випечених бісквітних напівфабрикатів з додаванням борошна «Здоров'я» та порошку керобу                 | 37                           |
| Лівенцова О.О. Парабени: властивості, використання, методи визначення                                                                                                                    | 44                           |
| <i>Technology and safety of food products</i>                                                                                                                                            |                              |
| Жигунов Д.О. Хлібопекарські показники якості потоків муки при сортовому помелі пшениці                                                                                                   | 51                           |
| Лекіашвілі Е.І., Чічуа Д., Іукурідзе Е.Ж., Ткаченко О.Б. Аналіз досвіду Грузії в організації та виділенні мікробів для виробництва вин контрольованих найменувань за походженням         | 57                           |
| Сичов М.І. Питання якості, натуральності і токсикології молочних продуктів                                                                                                               | 62                           |
| Тележенко Л.М., Дзюба Н.А., Кашкано М.А. Композиції каш функціонального призначення: технологічні аспекти                                                                                | 68                           |
| Ткаченко Н.А., Маковська Т.В. Технологія низькокалорійного майонезу, збагаченого комплексом синбіотиків, періодичним способом                                                            | 74                           |
| <b>TABLE OF CONTENTS</b>                                                                                                                                                                 |                              |
| <i>Nutritionology, dietetics, problems of nutrition</i>                                                                                                                                  |                              |
| Dyakonova A.K., Stepanova V.S. Perspective directions of development and expansion assortment sauces products on emulsion base                                                           | 3                            |
| Kozonova J. Diet nutrition disbalance as a major factor in the metabolic syndrome progression                                                                                            | 9                            |
| <i>Biological processes, biotechnology of food products, BAP</i>                                                                                                                         |                              |
| Tkachenko N.A., Nazarenko Y.V., S. Okunevska S.O. The recommended balance of cultures lactobacterium in biotechnology of fermented milk products for people with cardiovascular diseases | 16                           |
| Cherno N.K., Naymenko K.I. The question about β-glucan supramolecular structure of yeast <i>Saccharomyces cerevisiae</i>                                                                 | 23                           |
| <i>Chemistry of food products and materials. New raw materials</i>                                                                                                                       |                              |
| Gural L. Complexing of anthocyanins of red grape variety with biological polymer of gum-arabic                                                                                           | 30                           |
| Kravchenko M.F., Romanenko R.P., Romanovska O.L. Structural and mechanical properties of baked sponge semi-finished products with the addition of flour "Zdorovia" and carob powder      | 37                           |
| Liventsova E.O. Parabens: properties, application, methods for determination                                                                                                             | 44                           |
| <i>Technology and safety of food products</i>                                                                                                                                            |                              |
| Zhygunov D. Baking quality indexes of flour streams at the wheat high-quality milling                                                                                                    | 51                           |
| Lekiashevili E.I., Chichua D., Iukuridze E.G., Tkachenko O.B. Analysis of experience in georgia and release micro areas for the production of wines controlled names of origin           | 57                           |
| Sichov M.I. Question of quality, naturalness and toxicology of dairies                                                                                                                   | 62                           |
| Telezhenko L., Dzyuba N., Kashkano M. Instant porridge composition of the functional purpose: technological aspects                                                                      | 68                           |
| Tkachenko N., Makovska T. Low-calorie mayonnaise production technology enriched with synbiotic complex by using batch method                                                             | 74                           |
| <i>Том 9 Випуск 4/2015</i>                                                                                                                                                               | <i>Volume 9 Issue 4/2015</i> |