

**ДОСЛІДЖЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК
ТОМАТНОГО СОУСУ З ДОДАВАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ІНГРЕДІЄНТІВ**

О. М. КОРОЛЬОВА, Л. В. САЛЄБА

Херсонський національний технічний університет

Томатні соуси – це не лише смачне доповнення до різноманітних страв, але й корисний компонент здорового харчування. Вони містять у собі безліч вітамінів, мінералів та антиоксидантів, які позитивно впливають на наш організм. Наприклад, антиоксиданти лікопін і вітамін С борються з вільними радикалами, зменшують ризик серцево-судинних захворювань, зміцнюють імунну систему та підтримують здоров'я шкіри. Відомо, що регулярне споживання лікопіну може знизити ризик виникнення різних серцевих хвороб на 10 – 20%. Цікаво, що при термічній обробці томатів, як у випадку з томатними соусами, засвоюваність лікопіну організмом людини значно підвищується [1]. Вітамін А, який також присутній у цих соусах, відіграє ключову роль у підтримці зору, росту клітин та функціонуванні імунної системи. Крім цього, томатний соус нормалізує рівень цукру і холестерину у крові, а також містить калій необхідний для серцево-судинної системи. Останнім часом споживачі орієнтуються на здорове харчування і вказують на такі негативні властивості соусів як: наявність загущувачів, консервантів, високу ціну і низьку якість [2].

Метою даної роботи була розробка рецептури, технологічної схеми виробництва і дослідження органолептичних показників томатних соусів з використанням червоних і рожевих томатів та додаванням функціональних інгредієнтів.

Для вибору рецептури томатного соусу було проаналізовано склад соусів відомих торгових марок України, та розглянута їх поживна і енергетична цінність. В дослідній роботі зразки томатного соусу готувались з томатів, яблук і червоного солодкого перця, а в якості додаткової сировини використовували часник, цукор, сіль кухонну, сушений базилік, сушений кріп, коріандр, оцет і соняшникову олію. Використана сировина додатково насичує соус мікронутрієнтами. Червоний перець містить флавоноїди та фенольні сполуки, що захищають організм від неінфекційних захворювань та пригнічують розвиток злоякісних пухлин; часник має імуномодулюючу, антитромботичну, антибактеріальну дію; якісні приправи і сушені трави слугують нормалізації роботи ШКТ. Зовнішній вигляд приготованих зразків наведений на рис. 1.

За зразок порівняння обрали соус «Європейський з травами» ТМ La Pasta, складом: вода питна, томатна паста 20,5%, цукор, яблучне пюре, крохмаль кукурудзяний модифікований, сіль кухонна, кислота лимонна, трави (0,08 %): кріп, петрушка; прянощі: часник, коріандр, перець духмяний, перець чорний, гвоздика, мускатний горіх, кориця; сорбат калію.

Порівняльна характеристика органолептичних показників наведена в

табл. 1. Органолептичну оцінку проводили комісією із 7 осіб. Визначали зовнішній вигляд, загальне враження від продукту, консистенцію, колір, запах і смак.



а) з червоних томатів

б) з рожевих томатів

Рис. 1. Дослідні зразки томатного соусу

Таблиця 1 – Порівняльна характеристика томатних соусів

Назва показника	Зразок томатного соусу		
	А	Б	«Європейський з травами»
Зовнішній вигляд	Однорідна маса без грудочок, грубих часток плодів, насіння та шкірочки.	Однорідна маса з наявністю дрібних частинок зелені, без часток плодів, насіння та шкірочки.	Однорідна протерта концентрована маса без насіння, часток шкірки і грубих часток плодів.
Консистенція	Напівгуста, кремopodobна, легко розтікається.	Напіврідка, водяниста, легко розтікається.	Напівгуста, кремopodobна, не розтікається, така що мажеться.
Запах	Приємний запах пряно-ароматичних добавок, з добре вираженим ароматом томатів з нотками часнику, прямих трав (кропу, базиліку). Без стороннього запаху.		Добре виражений аромат стиглих томатів та прянощів. Без стороннього запаху.
Смак	Приємний, солодко-кислий, з вираженим томатним смаком та легким яблучним підтоном. Оцет додає смаку свіжості. Без стороннього смаку.		Солодкий, з легкою кислотою та печінням у роті, без гіркоти і стороннього присмаку.
Колір	Натуральний темно-оранжевий, рівномірний по всій масі.	Натуральний темно-оранжевий, з невеликим коричневим відтінком і краплями зелені.	Червоний із злегка помаранчевим відтінком, рівномірний по всій масі.

Аналізуючи зразки томатних соусів робимо наступний висновок: зразки відрізняються за зовнішнім виглядом, консистенцією, смаком, запахом та кольором. Отримані результати свідчать про досить високі смакові властивості зразків нашого соусу як першого, так і другого варіанту, які за деякими показниками перевищували зразок порівняння. Зразок А має найкращу консистенцію, зовнішній вигляд, колір, приємний солодко-кислий смак, аромат і демонструє найкращі органолептичні характеристики.

Література

1. Безусов А. Т., Тоценко О. В. Аналіз сучасних методів переробки томатів. *Харчова наука і технологія*. 2017. Том 11. №2. С.45–55.
2. Божко Т., Дончевська Р., Шаповалова Н. Ринок соусної продукції: детермінанти розвитку в Україні. *Товари та ринки*. 2019. №4. С.26–39.