

УДК 664-492.2

ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ГРИБІВ ПРИ ВИГОТОВЛЕННІ СОУСІВ

Карпенко А., Желязков О., 3 курс,

Науковий керівник: Бандура І.І., к.с.-г.н., ст. викладач

Таврійський державний агротехнологічний університет

e-mail: tpzpsg@tsatu.edu.ua

Постановка проблеми. Відомо, що соуси - це невід'ємна складова страв, яка покращує консистенцію, зовнішній вигляд, підкреслює смакові якості основного продукту та здатна підвищити функціональність їжі. Додавання соусів збуджує апетит, урізноманітнює смак і аромат страв, надає їм соковитість. Звичайно, при виготовленні соусів використовують різну сировину: прянощі, борошно пшеничне вищого і 1-го сортів, коренеплоди, ріпчаста цибуля, томатну пасту, солоні і мариновані огірки, кулінарні жири, вершкове масло, оцет або лимонну кислоту, спеції і прянощі та гриби, як елемент, що надає соусу специфічного аромату та консистенції. Відомо що гриби містять речовини, які здатні надати продукту вагової функціональності, а саме полісахариди – β-глюкани, що сприяють підтриманню імунної системи людини, здатні виводити з організму важкі метали та радіонукліди. Тому додавання соусів з грибами, на наш погляд, не тільки надасть продукту нового смакового звучання, але й зробить його оздоровчим.

Технологічні особливості цього процесу та втрати сировини на всіх етапах попередньої обробки грибів вже достатньо вивчені. Натомість, умови отримання грибного порошку та його використання у соусах є недостатньо освітленим у науковій літературі.

Мета статті - визначення втрат сировини на всіх етапах виготовлення грибного порошку з грибів печериці двоспорової та гливи звичайної.

Основні матеріали дослідження. Кількісний вміст вологи і сухих речовин у свіжих грибах визначали гравіметричним методом як арифметичну різницю між вагою навішування і вагою знайденого компонента (табл.1). Кількість втраченої сировини на етапі подрібнення розраховували відношення втраченої маси порошку до загальної маси сухих грибів (табл.2).

Таблиця 1 – Втрати сировини на етапі висушування

Варіант	Кількість сухої речовини, %	Коефіцієнт втрати маси сировини
Печериця	9,8 ± 0,05	0,098
Глива	11,3 ± 0,08	0,113

Таблиця 2 – Втрати сировини на етапі подрібнення

Варіант	Кількість сухої речовини, г	Кількість порошку, г	Коефіцієнт втрати порошку
Печериця	14,7 ± 1,13	12,93 ± 0,91	0,88
Глива	25,3 ± 3,24	20,75 ± 0,99	0,82

Висновки. Отримані результати дозволяють розрахувати формулу загальної втрати сировини грибів у процесі виготовлення грибного порошку на підприємствах, яка має наступний вигляд: *Коефіцієнт загальної втрати = К втрати порошку * маса сухої речовини / маса сировини*

Для печериці цей коефіцієнт складає 0,086, для гливи – 0,093. Отже, наші дослідження довели доцільність виготовлення грибного порошку зі свіжих грибів гливи.