

ПРИМЕНЕНИЕ ФЕРМЕНТНЫХ ПРЕПАРАТОВ В ТЕХНОЛОГИИ СОУСОВ

Антипова Л.В., Подвигина Ю.Н.

Воронежская государственная технологическая академия

Воронеж, Россия

В настоящее время сеть предприятий общественного питания расширяется большими темпами. В связи с этим требуется все большее количество сырья для приготовления блюд. В свою очередь на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности скапливается достаточно большое количество вторичного сырья, которое может использоваться в общественном питании.

Представляет интерес исследование условий рационального использования животных белков, включая вторичные и маловостребованные ресурсы применительно к технологии соусов с целью обеспечения населения биологически полноценными продуктами.

В отечественных традициях весьма популярны красные и белые основные соусы, которые используются как основа для приготовления различных производных соусов. Это и послужило причиной выбора их в качестве образцов сравнения.

Одним из основных компонентов соусов являются бульоны – коричневый для красных и из необжаренных костей для белых. В опытных вариантах нами использовались гидролизаты из коллагенсодержащего сырья, которыми на 100 % заменяли бульоны, при полном соблюдении технологии приготовления соусов.

Нами были изготовлены и исследованы гидролизаты из свиной шкурки, голов и ног сухопутной птицы, шквары. Для ферментативного гидролиза применяли ферментный препарат Протеписин с уровнем стандартной активности 50, 100 и 150 ед/г.

Был исследован химический состав, аминокислотный состав, переваримость изготовленных гидролизатов.

На основе гидролизатов были изготовлены ряд соусов, у которых отмечалось повышенное содержание белка и переваримость, по сравнению с соусами приготовленными по традиционной рецептуре. Все соусы приготовленные по внедряемой технологии обладают высокими органолептическими свойствами.

Себестоимость разработанных продуктов ниже на 12 % чем у продуктов приготовленных по традиционной рецептуре. Разработанная технология вдвое сокращает время их приготовления.

Полученные результаты свидетельствуют о целесообразности применения ферментных препаратов при производстве продуктов общественного питания, для расширения сырьевых возможностей в приготовлении блюд с профилактическими свойствами.