БЕЛЫЕ СОУСЫ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Объедкова А.В., Берестова А.В.

Оренбургский государственный университет, г. Оренбург

Соус (от фр. sauce – подливка) – жидкая приправа к основному блюду или гарниру. Соусы придают более сочную консистенцию блюдам и повышают их калорийность. Многие соусы содержат специи и вкусовые вещества, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения, яркая окраска соусов выгодно оттеняет цвета основных продуктов блюда.

Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты жарят в соусе или запекают под соусом. В России широко распространены такие соусы, как кетчуп, майонез, соевый соус, бешамель, ткемали, сацебели, сальса, рыбный соус, чесночный соус, грибной соус, тартар и др.

Белый соус – один из наиболее популярных в Европе, благодаря ему многие повседневные блюда превращаются в настоящие шедевры. Например, французский соус бешамель или грузинский соус с сухим вином и эстрагоном. Насыщенный, изысканный и очень вкусный соус присутствует и в русской кухне. Основной рецепт очень прост, а множество новых получается из него добавлением дополнительных продуктов и специй, зелени, морепродуктов, грибов и различных функциональных ингредиентов.

По характеру дополнительной части все соусы разделяют на две основные группы: приготовленные с мукой и без муки. Соусы с мукой по цвету могут быть красными (от коричневого до коричневатого-красного) и белыми (от белого до слегка серого).

В зависимости от температуры, при которой соусы используют, их подразделяют на следующие группы: горячие – подаются к горячим блюдам; холодные – подаются как к холодным блюдам, так и к горячим блюдам.

Соусы классифицируют по назначению, по консистенции (жидкие, густые) и другим характеристикам.

Отдельную группу составляют соусы на растительном масле или так называемые эмульсионные соусы.

Соусы эмульсионного типа представляют собой яично-масляную эмульсию. Чтобы желток не отслоился от масла, следует соблюдать температурный режим – не нагревать соусы выше 60 °С. Холодные эмульсионные соусы лучше всего подходят к салатам, сэндвичам, мясным и другим блюдам.

Разновидностью соусов эмульсионного типа являются салатные заправки (дрессинги), которые предназначены для придания салатам дополнительных вкусовых качеств и соединения ингредиентов салата между собой. Основой салатных заправок обычно служат растительное масло или кисло-молочные продукты (сметана, сливки, натуральный йогурт). В них могут добавлять такие продукты, как лимонный сок, уксус, горчицу, зелень и прочие приправы.

Полезьа эмульсионных соусов – вопрос неоднозначный, и многие врачи-диетологи решительно настроены против них, особенно это касается майонеза. Для придания полезных свойств белым соусам, можно обогащать их функциональными добавками, которые никак не повлияют на органолептические свойства, но значительно повысят биологическую ценность продукта.

Одним из таких функциональных ингредиентов является кукурузный зародыш – это выделяемая часть зерна, содержащая до 60 % кукурузного масла. В промышленности она используется для приготовления комбикормов и кукурузного масла.

В зерне кукурузы находятся важные для организма человека минеральные вещества: соли калия, кальция, магния, железа, фосфора. Ее белок содержит незаменимые аминокислоты лизин и тиртофан. Высокое содержание углеводов, обилие относительно недорогого сырья и простота хранения делают кукурузу особенно пригодной для промышленного использования. Кукуруза не накапливает нитраты и является экологически чистым продуктом.

Применение кукурузного зародыша обусловлено его уникальным химическим составом, в котором сосредоточены энергетические и физиологически полезные вещества: белки – 14-15 %, жир – 45-53 %, клетчатка – 12-14 %, пентозаны – 4,3 %, водорастворимые углеводы – 9,4 %.

В жире кукурузного зародыша содержится до 86 % ненасыщенных жирных кислот (линолевой, олеиновой и др.) и 14 % насыщенных кислот.

Протеин кукурузного зародыша содержит незаменимые аминокислоты: лизин – 11 %, фемилаланин – 7,9 %, аргинин – 18,4 %, лейцин – 14,9 %, метионин – 3,0 %, изолейцин – 8,1 % и др. Кроме того, в жире кукурузного зародыша находится большое количество витамина Е, (до 230 мг/%) являющегося мощным антиоксидантом.

В связи с вышеперечисленными свойствами, зародыш кукурузы является достаточно ценной и полезной функциональной добавкой к различным типам белых эмульсионных соусов.

Основные задачи в создании белых соусов функционального направления состоят в разработке рецептуры, технологии и оптимизации технологических параметров.

Список литературы

- 1. Восканян О.С. Разработка и исследование жировых эмульсий типа майонез с эффективными добавками./ О.С. Восканян, 1989. – С.207.*
- 2. Козин Н.И., Беляева Г.Т. О пищевых эмульсиях//Масложировая промышленность./ Н.И. Козин , Г.Т. Беляева, 1968. - Вып.4. - № 12. – С.19-22.*
- 3. Товбин И.М., Фаниев Г.Г. Рафинация жиров. М.: Пищевая промышленность, /И.М. Товбин, Г.Г. Фаниев ,1977. – С.235.*
- 4. Вкусоароматические добавки «Флутаром» для соусов и майонезов// Пищевые ингредиенты. Сырье. Добавки. 2000. - №2. - С.22.*
- 5. Козин Н.И. Предельные концентрации эмульгаторов, обеспечивающих прочность эмульсии типа майонез//Вопросы питания. / Н.И. Козин.1938. - №3. - С.28-33.*