

Студ. А.А. Кислякова  
Науч. рук. ассист. М.В. Андрухова  
(кафедра химической переработки древесины, БГТУ)

## **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРНЫХ СОСТАВОВ НЕЭМУЛЬГИРОВАННЫХ СОУСОВ НА ОСНОВЕ ЛЬНЯНОГО МАСЛА**

В настоящее время одним из актуальных направлений развития масложировой отрасли Республики Беларусь является разработка и производство пищевых функциональных продуктов. Льняное масло, благодаря составу, можно отнести к биологически активным добавкам к пище. Оно является источником незаменимых жирных кислот – линолевой (омега-6) и линоленовой (омега-3). Льняное масло содержит:  $\beta$ -каротин (основной пигмент и провитамин А); витамины В1, В2, В3, В4, В6, В9, Е, К, F, Q; фитостеролы; сквален; тиопролин; лецитин; минеральные вещества: калий, фосфор, магний, железо, цинк [1].

На территории Республики Беларусь производство пищевого льняного масла налажено в ООО «Клуб «Фарм-Эко» (Дрогичинский район) и ОАО «Воложинский льнокомбинат» (г. Воложин). В то же время льняное масло, по сравнению с рапсовым, подсолнечным, оливковым маслами, характеризуется низкой популярностью среди потребителей из-за горького специфического привкуса, не характерного для качественного льняного масла. Низкие органолептические показатели могут быть вызваны несоблюдением условий хранения семян, нарушением технологии производства льняного масла, сортом семян, несоблюдением условий и сроков хранения масла. Все вышеописанные факторы препятствуют популяризации льняного масла как источника биологически активных веществ и производства функциональных продуктов на его основе, в частности соусов, которые становятся популярными среди населения благодаря не только удобству их использования, но и пользе для здоровья человека.

Цель работы – разработка рецептурных составов неэмульгированных соусов на основе льняного масла и анализ их качества.

Производство соусов на основе растительных масел на территории Республики Беларусь осуществляется в соответствии с СТБ 2285-2012 и ТР ТС 024/2011. На основе анализа литературы были составлены рецептуры салатных неэмульгированных соусов на основе льняного масла – «Греческий», «Винегрет» и «Пикантный» (таблица).

Используемые ингредиенты при необходимости предварительно

измельчали для ускорения процесса масляной экстракции биологически активных веществ. Образцы соусов хранили при температуре  $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$  без доступа света.

**Таблица – Рецептуры соусов на основе льняного масла**

Наименование соуса	Ингредиент	Количество ингредиента, г
«Греческий»	Льняное масло	100,00
	Чеснок	1,00
	Орегано	0,30
	Черный перец	1,00
	Розмарин	0,16
	Сумах	0,30
	Соль	0,62
«Винегрет»	Льняное масло	100,00
	Черный перец	0,40
	Тмин	0,70
	Укроп	0,50
	Соль	0,40
	Сумах	0,20
«Пикантный»	Льняное масло	100,00
	Черный перец	0,40
	Чеснок	4,00
	Соль	1,10
	Кориандр	0,60
	Сумах	0,56
	Лавровый лист	0,03
	Гвоздика	0,07

По результатам определения органолептических показателей и перекисных чисел образцов соусов установлен их срок годности при температуре  $(20 \pm 2)^\circ\text{C}$  без доступа света, который составил 2 месяца. После двух месяцев хранения наблюдалось снижение перекисных чисел образцов соусов, что, возможно, свидетельствует о дальнейшем протекании процессов порчи льняного масла с образованием вторичных продуктов окисления. Для расширения ассортимента функциональных продуктов на основе льняного масла целесообразно продолжить исследование влияния состава соусов и условий хранения на их качество.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Льняное масло – польза и вред для здоровья? [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://ria.ru/20210324/maslo-1602661504.html> – Дата доступа: 27.02.2022.