

УДК 664.849

## РАЗРАБОТКА ТОМАТНО-МЕДОВОГО СОУСА

Тихонова Ю.А.

Научный руководитель: доцент КТПП Петрова А.С.

*НовГУ Институт сельского хозяйства и природных ресурсов, г.Великий Новгород, e-mail:  
yulia.tikhonova@yandex.ru*

**Аннотация.** В настоящее время недостаточно внимания уделяется разработке новых рецептов и технологий кулинарных изделий для предприятий общественного питания, в том числе соусам, которые являются неотъемлемой частью ежедневного рациона человека. Соусы улучшают химический состав и органолептические показатели готового блюда, а также способствуют лучшему усвоению пищи. На российском рынке соусов в последние 10-15 лет, кроме традиционных майонезов и кетчупов, появились соусы нового поколения. Основная масса производителей имеет в своих линейках соусы, однако их разнообразие достигается в основном за счет использования ароматизаторов и ограниченного числа натуральных специй. Темой НИР является разработка томатно-медового соуса. Актуальность работы заключается в том, что она имеет практическую значимость для предприятий общественного питания. Для приготовления соуса используют натуральные и экологически чистые продукты. Технология приготовления разрабатываемого соуса в среднем занимает 30 минут рабочего времени, его можно готовить по мере спроса посетителей.

Соусы дают возможность приготовить из одного и того же продукта разные по вкусу и аромату блюда. Применяя различные соусы, можно усилить или ослабить природный вкус и аромат основного продукта. Правильный подбор соусов с учетом особенностей используемых продуктов позволяет повысить качество и питательность блюда.

**Ключевые слова:** соус, проведение дегустации, подбор, комиссия, рецептура, оценочная шкала

---

## DEVELOPMENT OF TOMATO HONEY SAUCE

Tikhonova Yu.A.

Scientific adviser: Associate Professor KТПP Petrova A.S.

Novgorod State University Institute of Agriculture and Natural Resources, Veliky Novgorod

**Annotation.** Currently, insufficient attention is paid to the development of new recipes and technologies for culinary products for public catering establishments, including sauces, which are an integral part of a person's daily diet. Sauces improve the chemical composition and organoleptic characteristics of the finished dish, as well as contribute to better absorption of food. In the Russian market of sauces in the last 10-15 years, in addition to traditional mayonnaise and ketchup, sauces of a new generation have appeared. Most manufacturers have sauces in their product lines, but their diversity is achieved mainly through the use of flavorings and a limited number of natural spices. The topic of research is the development of tomato-honey sauce. The relevance of the work lies in the fact that it has practical significance for public catering enterprises. For the preparation of sauce using natural and environmentally friendly products. The technology for preparing the sauce being developed on average takes 30 minutes of working time, it can be prepared as visitors demand.

Sauces make it possible to cook dishes of different tastes and aromas from the same product. Using various sauces, you can enhance or weaken the natural taste and aroma of the main product. The correct selection of sauces, taking into account the characteristics of the products used, improves the quality and nutritional value of the dish.

**Keywords:** sauce, tasting, selection, commission, recipe, rating scale

---

Соусы служат составной частью многих блюд. В них входят различные пряности, специи и приправы, ароматические и экстрактивные вещества, которые возбуждают аппетит, усиливают выделение пищеварительных соков. Соусы не только подают к готовым блюдам, но и используют в процессе их приготовления: многие продукты тушат в соусе или запекают

под соусом. Соусы придают блюду особый, неповторимый вкус, поэтому из одних и тех же продуктов можно приготовить разнообразные по вкусу кушанья. Благодаря различным красящим веществам, содержащимся в соусах, блюда имеют привлекательный внешний вид. Все эти качества соусов способствуют лучшему усвоению пищи. [1,2]

Соусы дополняют состав блюд, повышают их энергетическую ценность, поскольку в состав большинства из них входят сливочное масло, сметана, мука. [3]

Целью исследований является разработка рецептуры томатно - медового соуса.

Для достижения данной цели были поставлены следующие задачи:

- Разработать рецептуру образцов томатно - медового соуса;
- Изготовить образцы томатно - медового соуса;
- Провести органолептическую оценку образцов (по ГОСТ 17471-83);
- Провести обработку результатов, отобрать лучший образец;
- Разработать рецептуру томатно-медового соуса (на 100 кг готового продукта).

Для дегустационного анализа была собрана комиссия из 6 человек. Средний возраст комиссии 25 лет.

Для проведения исследования было изготовлено три образца, приведенные в таблице 1. Соус находился в одинаковых порциях, затем раздавался дегустаторам, в количестве нескольких образцов для визуальной оценки качества соуса.

Таблица 1 – Образцы томатно-медового соуса

Ингредиенты	ГОСТ	1 образец	2 образец	3 образец
Томаты свежие, г	1725-85	483,9	400	400
Вода питьевая, г	51232-98	200	239	239
Паста томатная, г	54678-2011	120	200	200
Мед натуральный, г	19792-2017	120	120	90
Соль пищевая, г	51574-2018	22	22	52
Масло подсолнечное, г	1129-2013	15	15	15
Кислота уксусная, г	55982-2014	4	4	4

Таблица 2 – Оценочная шкала томатно-медового соуса [4,5]

Показатель	5 б.	4 б.	3 б.	2 б.	1 б.
ль					

Внешний вид	Протертая масса	Недостаточно протертая	Наличие отдельных непротертых частиц	Большое количество непротертых частиц	Наличие темных включений
Цвет	Красный	Желтоватый	Желтый	Оранжевый	Черный
Консистенция	Однородная, жидкая	Не достаточно жидкая	С непротертыми кусочками	Густая	Слишком густая
Запах	Выраженный аромат меда	Плохо выраженный аромат меда	Аромат меда не выраженный	Аромат меда отсутствует (нарушена рецептура)	Подгоревший, аромат меда отсутствует
Вкус	Сладкий, насыщенный вкус меда	Слегка соленый, насыщенный вкус меда	Пересолен, слабый вкус меда	Водянистый, еле уловимый вкус меда	Неприятно безвкусный, вкус меда отсутствует

После проведения дегустации комиссия выставила следующие оценки, приведенные в таблице 3.

Таблица 3 – Оценки комиссии по результатам дегустации

Наименование показателя	Коэффициент весомости	1 образец	2 образец	3 образец
Внешний вид	3	$x_1=4,7$	$x_1=5$	$x_1=4,5$
Цвет	3	$x_2=4,8$	$x_2=5$	$x_2=4,7$
Консистенция	3	$x_3=4,7$	$x_3=5$	$x_3=4,8$
Запах	4	$x_4=4,7$	$x_4=4,8$	$x_4=4,3$
Вкус	7	$x_5=4,5$	$x_5=4,8$	$x_5=4,2$
Уровень качества, %		92,9	97,8	88,6
Средняя оценка		3,9	4,1	3,7

Таким образом, по результатам органолептической оценки всех образцов, лучшим стал образец №2. Этот образец обладает, по мнению дегустаторов, лучшими органолептическими показателями и может использоваться для дальнейших исследований.

В результате исследований определена лучшая рецептура томатно-медового соуса, которая представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Рецептура томатно-медового соуса

Наименование ингредиентов	ГОСТ	Дозировка, кг/ 100 кг готового продукта
Томаты свежие	1725-85	40
Вода питьевая	51232-98	23,9
Паста томатная	54678-2011	20
Мед натуральный	19792-2017	12
Соль пищевая	51574-2018	2,2
Масло подсолнечное	1129-2013	1,5
Кислота уксусная	55982-2014	0,4

#### Список использованной литературы

1. Базарнова Ю.Г. Сеськин М. С. Технологии соусов и маринадов с экстрактами микроводорослей для мяса птицы // Журнал “Мясная индустрия”. – Москва: 2016. - 56 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. - 2-е изд., стереотип. - М.: ИРПО ; Изд. центр «Академия», 2000. - 256 с.
3. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / Н.М. Личко. – Москва: Колос, 2000. – 552 с.
4. Ушакова А.А. Разработка технологий фитокомпозиций и соусов-приправ с биологически активными веществами пряно-ароматических растений: дис.канд.техн.наук: 05.18.07 - Биотехнология пищевых продуктов и биологически активных веществ / А.А. Ушакова. – Санкт-Петербург, 2014. – 166 с.
5. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература, 2008 – 467 с.