

АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА АПЕЛЬСИНОВО-МЯТНОГО СОУСА

Счанян А.В.

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: craftserious007@gmail.com

В данной статье рассмотрена актуальность производства апельсиново-мятного соуса. Современное питание человека невозможно представить без такого продукта как соус. Соусы придают сочность блюдам, повышают аппетит и добавляют новые вкусовые качества, а также улучшают органолептические свойства. Апельсиново-мятный соус является новым и уникальным продуктом на и рынке соусов. Так как в нем объединены ранее не знакомые потребителям вкусовые качества. Соусы представляют один из крупнейших сегментов рынка полутвёрдых пищевых продуктов. Российский рынок соусов, являющийся сегментом рынка специй и приправ, оценивается примерно в 194 млрд. руб. Основной причиной быстрого развития этого сегмента специалисты называют почти 100%-ный уровень рентабельности. Апельсиново-мятный соус состоит только из натурального сырья такого, как апельсин, мята и крахмал. Апельсин и мята сделают соус более натуральным и полезным для потребителей, так как в апельсине содержится большое количество витаминов, а мята придаст новый вкус соусу. Производство апельсиново-мятного соуса позволяет, сократить затраты труда и времени на приготовление пищи в домашних условиях и ресторанах общественного питания.

Ключевые слова: апельсин, мята, соусы, рынок, питание, сырье, крахмал.

THE RELEVANCE OF THE PRODUCTION OF ORANGE-MINT SAUCE

Schanyan A.V.

Yaroslav-the-Wise Novgorod State University, Veliky Novgorod, e-mail: craftserious007@gmail.com

This article discusses the relevance of the production of orange-mint sauce. Modern human nutrition is impossible to imagine without such a product as sauce. Sauces add juiciness to dishes, increase appetite and add new taste qualities, as well as improve organoleptic properties. Orange-mint sauce is a new and unique product on the Russian sauce market. Since it combines previously unknown to consumers taste qualities. Sauces represent one of the largest segments of the semi-solid food market. The Russian sauce market, which is a segment of the spice and seasoning market, is estimated at about 194 billion rubles. Experts say that the main reason for the rapid development of this segment is almost 100% profitability. Orange-mint sauce consists only of natural raw materials such as orange, mint and starch. Orange and mint will make the sauce more natural and useful for consumers, as the orange contains a large amount of vitamins, and mint will give a new taste to the sauce. The production of orange-mint sauce allows you to reduce the labor and time spent on cooking at home and in public catering restaurants.

Keywords: orange, mint, sauces, market, food, raw materials, starch.

Соусы – это важная часть полноценного рациона. Соусы придают сочность блюдам, а также улучшают органолептические свойства. Немаловажным является тот факт, что соусы увеличивают пищевую ценность продуктов и позволяют разнообразить рацион питания. Среднее использование соусов, приправ и специй в РФ составляет 8,2 кг на человека, это считается довольно высоким показателем. Если сравнивать с другими регионами мира Майонез занимает первое место по потреблению 54% от общего объема продаж всех видов соусов в РФ. В свою очередь кетчуп занимает – до 13 %. А также идет рост спроса на такие соусы, как соевые, соусы для салатов. На данный момент возрастает тенденция здорового питания на рынке соусов. Россияне тоже стали уделять большое внимания полезным характеристикам продуктов питания. Производство соусов из натуральных продуктов представлено не достаточным ассортиментом. Рынок фруктовых соусов представлен в малом

объеме и цена на такие соусы высока. Апельсоново-мятный соус предназначен для блюд из курицы и служит отличным дополнением для них. Данный соус улучшает качества блюд, и придают им новые вкусовые нотки.

При производстве апельсиново-мятного соуса главным продуктом является апельсин. Апельсин является распространенной ягодой на территории РФ, что является, несомненно, плюсом. Апельсин содержит в своем составе полезные витамины, а также аминокислоты самый известный из них это витамин С. Аскорбиновая кислота, или витамин С, не синтезируется в организме человека. Поэтому его наличие обуславливает полезность данного соуса [1]. Мята является растением не требующее особого ухода. Мята в составе придает соусу необычные нотки свежести. Так как в своем составе мяты большое количество эфирного масла ментола. В своем составе мята содержит большое количество витамина В, а также каротин [2]. Крахмал необходим для загущения соуса. Так как без него не будет достигнута нужная консистенция. Крахмал – это вещество, не имеющая запаха и вкуса [3].

Производство данного соуса достаточно простое. Сначала сырье, поступающее на производство, калибруют, далее сортируют. Апельсины и мяту моют под душем. Далее выдавливают из апельсинов сок. Сырье поступает в специальные варочные котлы. Крахмал в это время смешивают с холодной водой и оставляют на 30 мин. Далее добавляют крахмал к смеси сока и мяты и варят до загущения и достижения требуемой консистенции. После чего готовый соус охлаждают до температуры 20°C и подают на розлив в стеклянные бутылки [4]. Полезные свойства апельсина и мяты после термической обработки до сих пор изучаются. Такими исследованиями занимались: Трофимов А.В., Воронина М.С. и другие [5]. В итоге получается соус, который не имеет аналогов на рынке. Данный продукт может понравиться любителям необычных соусов, а также он подойдет для ресторанов.

Список литературы

1. Полезные свойства апельсинов [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://bestlavka.ru/polza-i-vred-apelsina/> (дата обращения 15.11.2020)
2. Мята в качестве добавки [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://edaplus-info.turbopages.org/edaplus.info/s/directory-herbs/mint.html> (дата обращения 15.11.2020)
3. Полезные свойства крахмала [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://foodandhealth.ru/komponenty-pitaniya/krahmal> (дата обращения 17.11.2020)
3. Антипов С.Т. Машины и аппараты пищевых производств: / С. Т. Антипов, В.Я. Груданов, И.Т. Кретов. - Минск: БГАТУ, 2008 580 с.
5. Научная электронная библиотека eLIBRARY [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp?> (дата обращения 24.03.2020) // СБОРНИК МАТЕРИАЛОВ

МЕЖДУНАРОДНЫХ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКИХ КОНФЕРЕНЦИЙ 2018. Издательство:
Центр научного развития «Большая книга»