

FRUIT, BERRY AND VEGETABLE SAUCE



Cojucari Ludmila, Iușan Larisa, Terentieva Galina, Gordeeva Valentina

Public Institution Practical Scientific Institute of Horticulture and Food Technology

Application Patent number: 6835

The invention relates to the food industry, namely to fruit, berry and vegetable sauces.

Increasing consumer interest in the supply of healthy foods, expanding the range of products and optimizing its quality determine the policy of creating new natural products with an increased content of biologically active substances, designed for the use of high quality raw materials with the presence of these biologically active ingredients. in food. The raw material is one of the sources that offer us products with increased nutritional value. The processing of vegetable raw materials to obtain high quality products with increased nutritional and biological value, such as a new assortment of canned products - fruit sauces, berries and vegetables - one of the solutions to this problem.



Fruit, berry and vegetable sauce

SOS DE FRUCTE, POMUȘOARE ȘI LEGUME

Invenția se referă la industria alimentară, și anume la sosuri de fructe, pomușoare și legume.

Creșterea interesului consumatorilor în aprovizionarea cu alimente sănătoase, extinderea gamei de produse și optimizarea calității sale determină politica de creare a noilor produse naturale cu un conținut sporit de substanțe biologic active, concepute pentru utilizarea de materii prime de înaltă calitate, cu prezența acestor ingrediente biologic active în produsele alimentare. Materia primă este una din sursele care ne oferă produse cu valoarea nutritivă sporită. Prelucrarea materiei prime vegetale pentru a obține produse de înaltă calitate cu valoarea nutritivă și biologică sporită, cum ar fi un nou sortiment de produse conservate – sosuri de fructe, pomușoare și legume – una din soluțiile pentru această problemă.

Sosurile sunt o parte integră a multor tipuri de alimente. Aceste produse joacă un rol important în alimentație. Sosurile atribuie bucatelor preparate: suculență, gust specific și aromă, suplimentează compoziția chimică a bucatelor de bază, sporind valoarea nutritivă, stimulează pofta de mâncare și contribuie la o digestie mai bună a produsului alimentar. Practic, sosurile sunt preparate folosind bulion, maioneză, piure de tomate etc. Astfel de produse culinare, cu o valoare energetică sporită, nu conțin micronutrienți necesari pentru dezvoltarea normală a organismului.

Sosul de fructe, pomușoare și legume, conține piure de morcov sau dovleac, piure de mere sau ziziphus sau piersici, piure de gutuie japoneză sau corcodușe sau țelină, zahăr tos, sare de uz alimentar, rădăcină de hrean mărunțită sau extract din rădăcină de hrean, mirodenii și condimente, pectină.

În calitate de mirodenii și condimente se utilizează: ardei roșu măcinat, piper negru măcinat, ienibahar, usturoi.

Principalele ingrediente ale sosurilor sunt piureurile de fructe sau legume (30...85 %), care formează compoziția minerală și de vitamine a sosului, calitățile gustative. Produsul finit are o compoziție omogenă de ingrediente fin mărunțite, gust picant, cu miros și culoare corespunzătoare, datorită componentelor rețetei și tehnologiei de fabricare.

Metoda prevede selectarea rețetelor, prepararea componentelor din rețetă, finisarea lor, amestecarea conform rețetei, încălzirea până la temperatura de 90 - 94 °C, menținerea la temperatura dată, ambalarea, etichetarea, tratamentul termic.

The research was conducted within the Project of fundamental and applied scientific researches 15.817.05.03 A "Development of indigenous raw material processing technologies for food quality assurance and food safety" 2015-2019.