

Раздел 3. Товароведение и управление качеством продуктов питания

УДК 641.88

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К КЛАССИФИКАЦИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРИМЕРЕ СОУСОВ

Е.Е. Драгунова, О.В. Голуб

Представлен современный подход к классификации кулинарной продукции, информация о классификации соусов, которые производятся и реализуются на российском рынке. Выделение соусов в отдельную группу товаров позволит устранить пробелы в знаниях о данном товаре и избежать многих разногласий по их изучению, разработать правила идентификации и обнаружения фальсификации, в целях содействия маркетинговым исследованиям товарного предложения и потребительских предпочтений.

Ключевые слова: соус, классификация, группировка, кулинарная продукция, сырье.

Систематизация существующего ассортимента кулинарной продукции в соответствии с действующими стандартами позволяет выполнить ее классификацию с учетом обоснования возможностей разрабатывать новые кулинарные продукты и создавать нормативную базу для их производства.

Соусы – одна из самых разнообразных и многочисленных групп пищевых продуктов. Она насчитывает более 3 тысяч наименований, причем часто меняющихся, и не имеющая единой классификации.

В настоящий момент группы «Соусы» не существует, они внесены в группу вспомогательных товаров, подгруппу приправ с оговоркой о том, что их целесообразнее рассматривать в других однородных группах. [1]. Однако, как показывает практика, при рассмотрении других групп товаров, соусам не уделяется должного внимания. Объясняется это тем, что они не имеют самостоятельного пищевого назначения. В то же время, соусы представляют один из крупнейших сегментов рынка и пользуются устойчивым потребительским спросом.

Поскольку соусы не относятся к определенной группе товаров, то для каждого из них даются свои определения. Например, согласно ТР № 90 «Технический регламент на масложировую продукцию»:

- *соус на основе растительных масел* – пищевой продукт с содержанием жира не менее 5 %, изготавливаемый на основе одного или нескольких пищевых растительных масел, воды с добавлением пищевых добавок и других ингредиентов, в т.ч. натуральных специй, и (или) пряностей, и (или) трав, и (или) овощей, и (или) фруктов, и (или) грибов, и (или) орехов в виде кусочков и (или) порошка, придающих характерную направленность

вкусу, и применяемый в качестве приправы к различным блюдам;

- *соус майонезный* – тонкодисперсный однородный эмульсионный продукт с содержанием жира, указанным в маркировке, изготавливаемый из рафинированных дезодорированных растительных масел, воды с добавлением или без добавления продуктов переработки молока, пищевых добавок и других ингредиентов.

Стандарт ГОСТ Р 52989-08 «Соусы на основе растительных масел. Общие технические условия» распространяется на соусы, изготовленные с использованием пищевых растительных масел, воды, с добавлением одного или нескольких ингредиентов из ассортимента: специй, пряностей, подкислителей, измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости эмульгирующих, стабилизирующих компонентов, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

Соусы на основе растительных масел подразделяются на следующие:

- *эмульгированные* – однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента подкислителей, специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок;

- *неэмульгированные* – двухфазный, или расслаивающийся, или однородный соус, изготовленный из пищевых растительных масел, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, подкислителей, воды, а

также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок.

В данной продукции согласно ТР № 90 регламентируются следующие показатели безопасности: токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты), микотоксины (афлотоксин В₁), радионуклиды (цезий-139, стронций-90), полихлорированные бифенилы, показатели окислительной порчи (перекисное число), микробиологические (БГКП (колиформы); патогенные, в т.ч. сальмонеллы; дрожжи; плесени).

Согласно ГОСТ Р 52989-08, в соусах регламентируются органолептические (внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет) и физико-химические (массовые доли жира и влаги; кислотность; стойкость эмульсии) показатели качества. Показатели содержания консервантов, подсластителей, антиокислителей, красителей и других пищевых добавок в соусах не должны превышать допустимые уровни, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Согласно ТР № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», *молокосодержащий продукт* – пищевой продукт, произведенный из молока, и/или молочных продуктов, и/или побочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов, в том числе немолочных жиров и/или белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее чем 20 %. К данной категории относятся и соусы (молочные, кисломолочные, сметанные и пр.). Из показателей безопасности в данных соусах нормируются токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); пестициды (гексахлорциклогексан, ДДТ и его метаболиты); радионуклиды (цезий-137, стронций-90); микробиологические (КАМАФАМ; БГКП (колиформы); патогенные, в т.ч. сальмонеллы; стафилококки *S.aureus*; листерии *L.monocytogenes* (в сухих соусах нормируются КАМАФАМ; БГКП (колиформы); патогенные, в т.ч. сальмонеллы).

В группу продукции «Фрукты. Овощи» входят разнообразные соусы, вырабатываемые по разным ГОСТам, в которых даются частные определения. Так, согласно ГОСТ Р 52467-05 «Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения»:

- *фруктовый (овощной, грибной) соус* – фруктовые (овощные, грибные) консервы, изготовленные из протертых и/или измельчен-

ных свежих фруктов (овощей, грибов) или их полуфабрикатов, или из смеси фруктов, овощей и грибов, пряностей, с добавлением или без добавления сахара, соли, пищевых органических кислот и зелени;

- *кетчуп* – томатный соус, изготовленный из свежих томатов или томатных продуктов, с добавлением или без добавления пряностей, соли, сахара, пищевых органических кислот, загустителей, стабилизаторов консистенции, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей и консервантов (примечание – кетчуп может быть изготовлен как консервы или в виде полуфабриката).

Согласно ГОСТ 18077-72 «Консервы. Соусы фруктовые. Технические условия», фруктовые соусы вырабатываются следующих наименований: абрикосовый, айвовый, грушевый, персиковый, сливовый, яблочный. Данный стандарт распространяется на *фруктовые соусы*, изготовленные из протертых свежих фруктов, быстрозамороженного пюре или консервированного асептическим методом, фасованные в стеклянную или металлическую тару, герметически укупоренные и стерилизованные.

Согласно ГОСТ Р 50903-96 «Консервы. Соусы овощные. Технические условия», в зависимости от используемого основного сырья соусы готовят следующих видов и наименований:

- томатные – астраханский, аппетитный, днестровский, краснодарский, кубанский, «Молдова», острый; по-грузински, черноморский, херсонский, шашлычный, острый концентрированный;

- овощные – луковый острый, морковный, морковный красный, осенний, пикантный, чесночный;

- перечные – перечный «Искорка», перечный «Пикантный».

Данный стандарт распространяется на консервы – *овощные соусы*, изготовленные из свежих овощей или полуфабрикатов из них с добавлением различных вкусовых и пряно-ароматических компонентов, стерилизованные и нестерилизованные, предназначенные для розничной торговли и общественного питания.

Стандарт РСТ РСФСР 388-78 «Соусы деликатесные», распространяется на *деликатесные соусы*, изготовленные на основе продуктов ферментации сои, с добавлением томатопродуктов, сахара, соли, пряностей, уксусной кислоты, растительного или сливочного масла, фруктового пюре и других пищевых продуктов, расфасованные в стеклянные банки, алюминиевые тубы или пакетики из

фольги, герметически укупоренные, стерилизованные или нестерилизованные, употребляемые как приправа к готовым блюдам и холодным закускам.

В зависимости от содержания уксусной кислоты деликатесные соусы подразделяются на следующие:

- острокислые – южный, восток, московский, столовый, любительский, томатный, индийский, кавказский, пикантный, новинка, горчичный;

- слабокислые – рекорд, домашний, маринадный, пряный, соус для макарон, молочный, овощной, юбилейный, русский, охотничий, фруктовый с орехами.

Согласно РСТ РСФСР 26-80 «Хрен столовый», *хрен столовый* изготавливается из корня свежего хрена (огородного) или катрана (хрена обыкновенного) с добавлением вкусовых добавок. В зависимости от применяемых вкусовых добавок хрен столовый вырабатывается следующих наименований: хрен столовый, хрен столовый со свеклой, хрен столовый со свекольным соком, хрен столовый с морковью, хрен столовый с майонезом.

Согласно РСТ РСФСР «Горчица пищевая готовая. Технические условия», горчица готовая вырабатывается из горчичного порошка с добавлением вкусовых добавок. Горчица предназначена для непосредственного употребления в пищу в качестве приправы.

В данных ГОСТах регламентируются:

- в соусах регламентируются органолептические (внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет) и физико-химические (массовые доли сухих веществ и минеральных примесей (песка), примеси растительного происхождения и посторонние;

- в овощных – массовая доля титруемых кислот, хлоридов, сорбиновой, бензойных кислот, жира;

- в кетчупах дополнительно регламентируется содержание массовой доли 30-%-ной томатной пасты;

- в горчице – массовая доля сахара, поваренной соли, титруемая и активная кислотность;

- в горчице – массовая доля сахара, жира, поваренной соли, титруемая кислотность) показатели качества.

В соусах деликатесных из физико-химических показателей качества нормируются: массовые доли сухих веществ и поваренной соли, минеральных примесей; титруемая и активная кислотности). Содержание пестицидов, токсичных элементов, нитратов, радио-

нуклидов и микотоксина патулина (в томатных и фруктовых соусах), а также микробиологических показателей не должно превышать допустимые уровни, установленные соответствующими нормативными документами, в том числе СанПиН 2.3.2.1078-01.

Таким образом, из приведенных выше данных, соусы, не представляя собой продукт самостоятельного назначения, используются при производстве других пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий в качестве основного или вспомогательного сырья, для улучшения их потребительских свойств. Однако они поступают в продажу (за исключением соусов, используемых в системе общественного питания) как самостоятельно реализуемые товары под разными торговыми марками и не рассматриваются как сопутствующие товары.

Выделение в качестве самостоятельной группы «Соусы» позволит устранить пробелы в информации о данных товарах и многие разногласия при их рассмотрении, разработать правила проведения идентификации и обнаружения фальсификации, облегчить маркетинговые исследования товарного предложения и потребительских предпочтений.

Общее назначение соусов – улучшение пищевой ценности продуктов питания, органолептических показателей: внешнего вида, консистенции, цвета, аромата и вкуса, а также усвояемости. Соусы представляют собой многокомпонентные системы и состоят, в основном, из жидкой основы и дополнительной части, в которую входят различные продукты.

Многообразие признаков затрудняет разработку единой классификации, поэтому предложено деление соусов по четырем признакам: назначению, используемому сырью, особенностям приготовления, органолептическому.

Приведенная классификация соусов представлена на рисунке 1.

Все соусы *по назначению* можно разделить на 8 подгрупп:

- по степени готовности – готовые к употреблению соусы – пищевые продукты жидкой или вязкой консистенции, представляющие обширную подгруппу; полуфабрикаты для их приготовления – сухие или концентрированные;

- по месту использования – на промышленных предприятиях (например, при изготовлении обеденных консервов) или предприятиях общественного питания (при изготовлении вторых блюд), в домашних условиях (например, при употреблении блинов и др.);

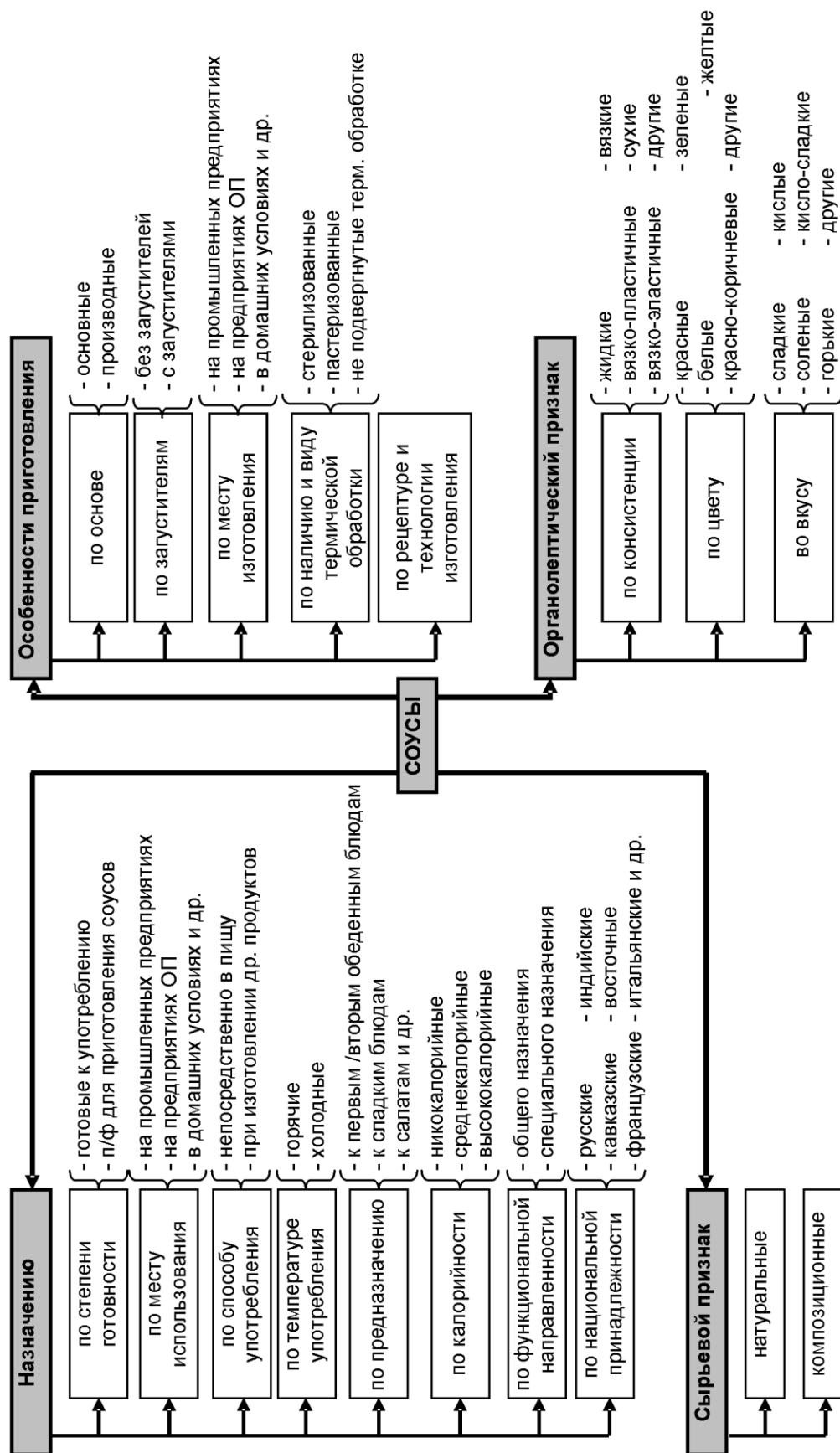


Рисунок 1 – Классификация соусов

- по способу употребления – используемые непосредственно в пищу в качестве добавки к готовому блюду; при изготовлении других продуктов питания в процессе их приготовления, когда продукты брезеруют или запекают под соусом;

- по температуре употребления – горячие (не ниже 65-70 °С) и холодные (10-12 °С). Первые подаются к горячим блюдам или в них обмакивается продукт перед употреблением (фондю). Холодные соусы подаются к холодным блюдам или в них обмакивается продукт (дип);

- по предназначению: подаваемые к первым / вторым обеденным блюдам; макаронам; овощам; крупяным или сладким блюдам; салатам (заправки) и т.д.;

- по калорийности: низко- (5-99 ккал), средне- (100-499 ккал) и высококалорийные (500-900 ккал);

- по функциональной направленности – общего и специального назначения (например, диетические, детские, геродиетические и т.д.);

- по национальной принадлежности – русские: хрен, горчица и др.; кавказские: аджика, ; грузинские: ткемали, баце и др.; французские: бешамель, тартар и др.; итальянские: болонез, песто и др.; индийские: карри, чатни и др.; восточные: вассаби, терияки и др.; и многие другие.

Соусы классифицируются по *сырьевому* признаку, в соответствии с которым различают соусы натуральные (получаемые с использованием природного сырья и/или полуфабрикатов на его основе) и композиционные (получаемые с использованием природного сырья и/или полуфабрикатов, а также пищевых добавок).

По *особенностям приготовления* соусы подразделяют:

- по основе – основные и производные. Соус, приготовленный на определенной жидкой основе и содержащий в дополнительной части минимальное количество продуктов, называется основным. Соусы, приготовленные на базе основного с добавлением различных продуктов, изменяющих вкус, цвет и аромат, называются производными. По жидкой основе соусы бывают на бульонах (мясном, рыбном, грибном, овощном, крупяном, фруктовом), молоке / сливках, сметане, сливочном или растительном масле, уксусе, вине, воде и др.;

- по загустителям – без загустителей и

с загустителем (крахмал, мука и т.д.);

- по месту изготовления – на промышленных предприятиях, предприятиях общественного питания, в домашних условиях;

- по наличию и виду термической обработки – стерилизованные, пастеризованные, неподвергнутые термической обработке;

- по рецептуре и технологии изготовления – различаются в зависимости от назначения.

По *органолептическому признаку* (который зависит от используемого сырья и технологии изготовления) соусы бывают:

- по консистенции – жидкие, вязкие, вязкопластичные, вязкоэластичные, сухие. Терминология консистенции соусов наиболее обширна по сравнению с другими сенсорными свойствами. Несмотря на многочисленные попытки, до сих пор нет единого словаря терминов, характеризующих консистенцию соусов. Например, выделяют соусы: жидкие – консистенция жидкой сметаны; средней густоты – консистенция густой сметаны; густые – консистенция вязкой манной каши; пастообразные (например, кетчупы) и т.д.;

- по цвету – красные, белые, желтые, зеленые, красно-коричневые и др.;

- по вкусу – сладкие, соленые, горькие, кислые, кисло-сладкие, сладко-кислые и др.

Таким образом, представленная классификация соусов, позволяет обобщить и систематизировать имеющиеся данные об анализируемой товарной группе, привести все многообразие выпускаемых соусов к единообразию в оценке качества и потребительских свойств.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Карташова, Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2004. – 816 с.

Драгунова Е.Е. аспирант кафедры «Товароведение и управление качеством» ГОУ ВПО КемТИПП, тел. сот. 8-913-295-64-93.

Голуб О.В. доктор технических наук, профессор кафедры «Товароведение и управление качеством» ГОУ ВПО КемТИПП, тел. 8(3842) 39-68-53.