

Гриденьова Дар'я,
наук. кер. – Золотухіна Олена,
Відокремлений структурний підрозділ «Харківський
торговельно-економічний фаховий коледж ДТЕУ»,
м. Харків

ІННОВАЦІЙНІ ЗМІНИ В КЛАСИЧНИХ ТЕХНОЛОГІЯХ – ВІЗИТІВКА СУЧАСНОГО РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ

Для заохочення клієнтів заклади ресторанного господарства використовують різноманітні інноваційні способи як в ресторанному сервісі, так і в харчовому виробництві: удосконалюють меню, додають нові продуктові інгредієнти до рецептури, змінюють технологічні процеси, поєднують продукти з різними органолептичними показниками та інше. Всі ці способи мають за мету одне – перетворити випадкового клієнта на постійного відвідувача закладу.

Зазвичай, в основу усіх змін в харчовому виробництві, покладено класичну технологію приготування страв, далі, після тривалих розробок та апробацій, технологія базової рецептури удосконалюється інноваційним продуктом, в результаті чого отримують нову страву з новими властивостями: борщ з грушами, ікра зі смаком полуниці, м'ясо глазуроване карамеллю, м'ясні рулети з креветками, та інше.

Як об'єкт удосконалення ми пропонуємо розглянути м'ясні ковбаски. Ковбасні вироби - це продукт який є у холодильнику кожної другої сім'ї. Українська м'ясопереробна промисловість випускає широкий асортимент цих продуктів: вироби дрібнодисперсного подрібнення м'яса (варені ковбаси, м'ясні хліба, сосиски, фаршировані ковбаси, сардельки), вироби грубо дисперсного подрібнення м'яса (напівкопчені, варено-копчені, сиров'ялені, сухі ковбаси), вироби із субпродуктів (ліверна, кров'яні ковбаси) та інші. Ознайомившись з сучасним ринком та споживчим попитом на ковбасні вироби усвідомлюєш, що він величезний та різноманітний. Ковбасні вироби належать до групи харчових продуктів, які не потребують додатково часу на приготування, дуже легкі у використанні та розраховані на споживачі з різним рівнем доходу. Окрім цього, ковбасні вироби мають високу харчову та біологічну цінності, тому що містять у своєму складі необхідні для організму людини органічні речовини. М'ясні ковбаски мають попит серед споживачів, оскільки з них можна приготувати як смачний бутерброд, так і самостійну гарячу страву з гарніром або без.

Для того, щоб вирішити, який саме продукт будемо вводити в рецептуру як інноваційний інгредієнт, пригадаємо з чого виробляють

ковбасні вироби. Кращою є та ковбаса в якій більше м'яса. Але не тільки кількість м'ясної сировини впливає на якість кінцевого продукту, якість та термічний стан м'яса, категорія вгодваності тварини також мають велике значення. Так, варені ковбаси, сосиски, сардельки, м'ясні хліба готують, як правило, тільки з парного м'яса, отриманого від молодняка, тоді як для приготування групи ферментативних ковбас (сиров'ялених, сирокоччених) використовують м'ясо, отримане від дорослих тварин в охолодженому або підмороженому стані. Крім того, обов'язковим компонентом будь-якої рецептури ковбасних виробів є спеції та приправи, завдяки яким формуються смакові, ароматичні, а інколи й візуальні властивості продуктів. До рецептури ковбасних виробів додають наступні спеції: часник, кмин, коріандр, білий та чорний перець, мускатний горіх та ін. Всі складові технологічного процесу більше зрозумілі фахівцям м'ясопереробної галузі та інженерам-технологам харчових виробництв, а для споживачів важливішими є смак, якість та ціна.

Для інноваційного удосконалення асортименту м'ясних ковбасок гриль, пропонуємо додати до класичної рецептури ковбасних виробів сушені томати. Томати це найвідоміші у світі сільськогосподарські культури. Хімічний склад помідорів характеризується вмістом білків, вуглеводів, вітамінів (Е, В, С), макро- (калій, кальцій, магній, натрій, фосфор) і мікроелементів (кобальт, марганець, молібден, фтор), органічних кислот: лимонна, щавлева, янтарна, яблучна, винна. Окрім цього у помідорах є: каротин, клітковина, жир. Більшість з цих речовин містяться у сирих продуктах, а чи зберігають вони свої властивості після термічної обробки, це вже питання.

Своїм яскравим кольором томати завдячують каротиноїдному пігменту- лікопену. Кількість цієї речовини в помідорах підвищується саме після термообробки (запікання, сушіння) майже у два рази. А що стосовно користі лікопену? Перелік корисних властивостей дійсно вражає: потужний протираковий антиоксидант, очищує організм, уповільнює старіння клітин організму, поліпшує зір, зміцнює кістки, надає протизапальну дію ниркам, позитивно впливає на серце та судини, захищає від ультрафіолету, омолоджує шкіру, зміцнює волосся та інше [3]. Ознайомившись з хімічним складом та корисними властивостями томатів, рекомендується додавати їх в дрібнодисперсну ковбасну масу в сушеному вигляді на стадії перемішування фаршу.

Таким чином, додавання до рецептури м'ясних ковбасок сушених томатів збагатить її властивостями цих овочів та розширить асортимент. Страви приготовані на грилі завжди матимуть попит у споживачів, а

якщо при цьому клієнт отримує новий смак з корисними властивостями, то страва може стати візитівкою ресторанного закладу.

Список використаних джерел:

1. Харчові технології у прикладах і задачах : підручник / Л. Л. Товажнянський та ін. Київ : ЦУЛ, 2008. 576 с.
2. Влащенко Н. В. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. 373 с.
3. Що таке лікопен: 15 корисних властивостей. URL: <https://primaflora-shop.in.ua/blog/likopin> (дата звернення: 16.11.2022).

Забурмеха Андрій,

наук. кер. – Струтинська Любов,

Чернівецький торговельно-економічний інститут ДТЕУ,

м. Чернівці

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ПАЖИТНИКУ ЯК ПЕРСПЕКТИВНОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЯХ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

Одним із перспективних напрямів підвищення харчової цінності та розширення асортименту ресторанної продукції є збагачення її нетрадиційними видами рослинної сировини, яка характеризується високими поживними та смаковими властивостями. Серед широкого ряду рослин, що використовуються у технологіях харчової продукції, є пажитник.

Гуньба сінна (пажитник, буркотина, грецьке сіно, окладник, сіре зілля, шамбала, фенугрек, чаман, грибна трава) – однорічна пряно-ароматична рослина. Належить до родини бобових. Рекомендовано використовувати у медицині та харчових технологіях. Завдяки своїм властивостям позитивно впливає на роботу нервової системи, покращує імунітет, ефективно виводить холестерин, очищує від токсинів та шлаків, є сильним афродизіаком. Окрім того, насіння пажитника не містить глютену, що дозволяє його використовувати в харчуванні людей, які хворіють на целиацію.

Насіння пажитника містить ефірні олії, флавоноїди, органічні кислоти, смоли, ненасичені і насичені жирні кислоти, фітостероли, таніни, лецитин, харчові волокна, білки, вуглеводи. У складі також є вітаміни: С, А, В9, В4, В2, В3 та мікроелементи: Zn, Na, K, Fe, Mg, F, Se, Cu, Mn. У таблиці 1 подано характеристику харчової цінності насіння пажитника у 100 г продукції.

Досліджуване насіння містить пажитникову камедь, яка використовується в харчовій промисловості як стабілізатор (добавка