

БЕЗПЕЧНІ РОСЛИННІ ЗБАГАЧУВАЧІ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

О. В. Арпуль, О. М. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Молекулярна гастрономія – напрям досліджень, який вивчає фізико-хімічні перетворення, що відбуваються під час приготування страв та кулінарних виробів, з метою розроблення та впровадження інноваційних методів кулінарного оброблення та нового устаткування в закладах ресторанного господарства. Всесвітньо відомі шеф-кухарі молекулярної гастрономії прагнуть заінтригувати та здивувати клієнта, перетворивши процес споживання їжі на шоу, але у центрі їхньої уваги залишається питання збереження та підвищення харчової та біологічної цінності, термін зберігання та безпека продукції.

В Україні до молекулярної гастрономії сформувалося упереджене відношення: у споживачів виникає недовіра до «модного» зарубіжного тренду, у рестораторів – побоювання з приводу популярності такої кухні та невиправданих витрат, а у науковців – сумніви у перспективності наукових досліджень у цьому напрямку. Об'єктивними передумовами ситуації, що склалася, є відсутність теоретичних знань та практичних навичок у практикуючих шеф-кухарів, мовний бар'єр та пов'язані з цим труднощі у використанні інформації іноземних ресурсів, обмежені можливості навчання, незначна кількість постачальників спеціалізованого устаткування, товарів та їхній вузький асортимент.

Але вітчизняна ресторанна індустрія не повинна ігнорувати загальновизнані світові тенденції, а прагнення відповідати очікуванням все більш освічених та вимогливих споживачів змусить рестораторів звернутися до молекулярної гастрономії як інноваційного шляху розвитку свого бізнесу. Головне завдання – вміло інтегрувати міжнародний досвід у ресторанне господарство України на основі науково обґрунтованого підходу до приготування страв та кулінарних виробів.

Метою наших теоретичних досліджень було проаналізувати та систематизувати інформацію щодо такого нового напрямку молекулярної гастрономії, як інтенсифікація процесу приготування ресторанної продукції підвищеної харчової та біологічної цінності з використанням інноваційного устаткування – пророщувача (спроутера) “*Easy Green*” (*EasyWay*), який призначений для вирощування мікрозелені та пророщення паростків.

Застосування мікрозелені та паростків у ресторанній продукції нині досить актуально. Пророщування паростків і вирощування мікрозелені у лабораторних умовах є трудомістким процесом. Використання автоматичного пророщувача (спроутера) “*Easy Green*” демонструє позитивні результати. Простий у використанні прилад дозволяє уникнути трудомістких та довготривалих операцій замочування, промивання і зливання води, які необхідні за умови традиційного способу пророщування. Можна також встановлювати декілька спроутерів один на один (пошарово), щоб пророщувати більшу кількість паростків та мікрозелені. Резервуар необхідно заповнювати водою один раз на день – спроутер автоматично зволожуватиме зелень і відводитиме використану воду.

Мікрозелень вирощують з насіння овочів або трав, які збирають одразу з появою повноцінного листа. Зазвичай, вирощують мікрозелень амаранту, руколи, буряку, базиліку, капусти, селери, мангольду (листовий буряк), кербелю (рослина має сильний аромат, що нагадує запах анісу), кінзи, кропу, капусти, гірчиці, петрушки, редису, щавлю. За органолептичними показниками мікрозелені притаманний інтенсивний аромат і смак та характерне забарвлення, не зважаючи на невеликий розмір. Для більшості різновидів мікрозелені процес росту триває від 1 до 2 тижнів, для деяких видів рослин – до 6 тижнів.

Паростки – це проросле насіння (у даному випадку мова йде про насіння, корінь, стебло і відростки (недорозвинені листки)). Зазвичай, пророщують насіння люцерни, соняшнику, крес-салату, сочевиці, гречки та деяких видів бобових культур. Процес відбувається у воді за умов високої вологості і низької освітленості, а насіння щільно розміщують у спроутері. Тривалість

пророщування – від 3 до 5 діб.

У сучасних умовах ресторанного господарства цей пристрій досить ефективний на кухні. Молоді паростки та мікрозелень можуть додати смаку, кольору і хрускоту будь-якій страві, а також ідеально підходять для оформлення та креативної презентації. Наукові дослідження у цьому напрямку пов'язані з розробленням композицій зелені і паростків підвищеної харчової та біологічної цінності. Це дозволить отримати довершений за смаком мікс, який може бути використаний як напівфабрикат у технології салатів, холодних закусок, других страв.

З точки зору безпеки необхідно здійснювати періодичне очищення як картриджів спроутера (від залишків непророслого насіння і паростків), так і повітряного фільтру (від накопиченого пилу) дезінфікуючими розчинами (хлорне вапно, пероксид водню) для запобігання або мінімізації ризику зараження рослин контамінуючою мікрофлорою.

З автоматичним спроутером “*Easy Green*”, у порівнянні із традиційними методами пророщування, ми отримуємо:

- швидкий результат (для мікрозелені – 1...2 тижні, для паростків – 3...5 діб) з мінімальним ризиком контамінації;
- цінну рослинну сировину як джерело вітамінів та мінеральних речовин для створення різноманітних комбінацій для традиційних страв та кулінарних виробів з метою надання їм довершеного смаку та підвищення харчової та біологічної цінності.

На основі теоретичних досліджень встановлено перспективність впровадження спроутера “*Easy Green*” у вітчизняних закладах ресторанного господарства з метою розширення асортименту безпечної ресторанної продукції високої якості.

Література

1. Achatz Grant. Alinea / Grant Achatz. – NY: Random House, Incorporated, 2008. – 400 p.