

## **8. ВИКОРИСТАННЯ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ НАЧИНОК В МОЛЕКУЛЯРНІЙ КУХНІ**

**О.С. Гагіна,  
О.В. Арпуль,  
В.В. Цирульнікова**

*Національний університет харчових технологій*

З метою розширення асортименту страв, пошуку нових смаків та неповторних поєднань виникла молекулярна кухня (її ще називають авторською кухнею), дозволяє отримати страви незвичної консистенції та оригінальних смакових якостей.

Одним із напрямів в молекулярній гастрономії є метод желефікації. Досить тривалий час для того, щоб перетворити продукт в гель використовували лише желатин. З 1950 року стали відомі і інші структури, такі як альгірати, цитрати, карагінати (агар-агар і каппа). За допомогою таких структуроутворювачів можна приготувати желе, що витримуватиме високі температури і буде використовуватися як начинка в кондитерських та борошняних виробках [1].

Термостійкою начинкою є продукт, який має желейну консистенцію і приготований на основі фруктовій чи молочної сировини, спеціальних структуроутворювачів і желейних компонентів, стабілізаторів консистенції і інших інгредієнтів, які використовуються у виробництві хлібобулочних виробів і зберігаючи свої органолептичні, фізичні і хімічні властивості при звичайних умовах випікання (210...230°C). Вони формуються відсадкою або методом коекструзії, знаходяться всередині або на поверхні виробів і призначені для випікання разом із тістом. За органолептичними показниками термостабільні начинки майже не відрізняються від фруктових чи желейних, лише дещо посилюється солодкуватий смак та поліпшується консистенція [2, 3].

Такі начинки повинні легко утворювати драглеподібну структуру, зберігати форму під час випікання – не розтікатися, не деформувати борошняний напівфабрикат, не закипати, а також міцно тримати вологу під час охолодження і зберігання виробів. Це досягається за рахунок введення до їх рецептури волого утримуючих складових [2].

За способом приготування фруктові начинки, які використовують при виробництві хлібопекарських та борошняних кондитерських виробів, можна розділити на дві групи. До першої належать начинки, які не потребують процесу випікання разом з виробом, їх вводять чи наносять на його поверхню після випікання. До другої – начинки, які проходять увесь процес випікання, їх піддають однаковій з борошняним виробом температурній дії [2].

Фруктові та желейні начинки, виготовлені за традиційними технологіями, не мають необхідних термостабільних властивостей для одержання готових виробів з хорошими органолептичними показниками [2].

Враховуючи приріст споживання населенням кондитерських виробів, все більш пріоритетним стає питання створення нового асортименту страв з покращеними споживчими властивостями.

Виходячи з цього, актуальним є проведення теоретичних та експериментальних досліджень з метою розроблення нових страв за інноваційними технологіями желефікації.

### **Література:**

1. Режим доступу <<http://chefs-academy.com>>.
2. Режим доступу: <<http://www.lib.ua-ru.net/diss/cont/341975.html>>.
3. Корецька, І. Л. Термостабільні властивості фруктових начинок / І. Л. Корецька, Г. А. Кір'янова, Л. В. Зінченко // Харчова та переробна промисловість. – 2004. – № 4. – С. 27-28.

## 9. ДОЦІЛЬНІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ ПОСЛУГ АПІТЕРАПІЇ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОСТИННОСТІ

А.І.Гуліда,  
А.В.Гавриш,  
Т.І.Іщенко

*Національний університет харчових технологій*

У світі природних лікувальних і профілактичних засобів важливе місце посідають продукти бджільництва – мед, прополіс, маточне молочко, пилок, віск, бджолина отрута. Інтерес до апітерапії – лікування захворювань людини бджолами та їх продуктами, обумовлений великим набором природних сполук, що виробляються даними комахами, повсюдністю їх проживання й відносною простотою отримання продуктів бджільництва [1].

Апіпродукти переважно нешкідливі для організму, вони виводять солі важких металів, зміцнюють імунітет, лікують порушення кровообігу, нервової системи, про що свідчать наукові роботи А.Й.Лабінського, І.Й.Пилипчука, В.М.Крилова, І.А.Дудова, В.Г.Макарова, С.А.Поправки, В.П.Курченко та ін.

У продуктах бджільництва виявлено оптимальне поєднання вітамінів і мікроелементів, що дозволяють отримати вражаючий ефект у лікуванні. У сучасній медицині зростає потреба в натуральних лікувальних засобах і продукція бджільництва здатна повною мірою задовольнити цю потребу [2].

Сьогодні продукти бджільництва зайняли значуще місце в медичній промисловості, косметичці, харчуванні, індустрії гостинності. Тисячі готелів по усьому світі пропонують послуги апітерапії. Україна не є виключенням, адже відомо, що готелі «ТСХідниці», такі як «ТуСтань» та «VillaAlessia», надають послуги апімасажу, сну на вуликах, лікування звуком бджіл та апіпродуктами.

Перевагою апітерапії є те, що туристи не просто перебувають у готелі, а поєднують відновлення фізичних та психологічних сил із спеціалізованим лікуванням, яке підбирається лікарем безпосередньо до кожної особи, беручи до уваги особливості організму. В ресторанах апіготеля зазвичай пропонується меню, збагачене продуктами функціонального призначення, що стає своєрідною візитною карткою закладу.

Впровадження послуг апітерапії в готелі вимагає встановлення пасіки, приміщень із лежачками, відведення місця для викачки та переробки меду. Перелічені вимоги потребують значних фінансових затрат і залучення висококваліфікованого персоналу (лікарів, пасічників), проте для підприємств гостинності даний вид послуг є недостатньо розвиненим, тому це перспективна задача для реалізації інвестицій, що дозволяє розширити перелік послуг, уникнути сезонних коливань туристичних потоків, збільшити кількість робочих місць в закладах готельного господарства та отримати додатковий прибуток.

### **Література:**

1. Гуральник Ю.Ф. Апітерапія. Бджола джерело молодості здоров'я і життя. – М.: Фенікс, 2010;
2. Новиков А. Медова медицина. – Спб.: «Весь», 2009.