

**УДК 664.689**

**О.О. Дудкіна**, аспірант

**А.В. Гавриш**, к.т.н., доцент

**О.В. Неміріч**, к.т.н., доцент

*Національний університет харчових технологій, м. Київ*

## **ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ В СТВОРЕННІ ГАРЯЧИХ СОЛОДКИХ СТРАВ**

Внаслідок постійної нестачі вільного часу та популяризації ресторанного бізнесу в Україні харчування поза домом, у закладах ресторанного господарства набирає все більшої популярності серед жителів великих міст. Однак разом з ростом числа відвідувачів у кафе і ресторанах починає посилюватися і конкуренція між закладами. Часто в умовах жорсткої конкуренції ресторатори змушені постійно думати про можливі методи збільшення відвідуваності закладу і про способи збільшення середнього чека в закладах. Додатковим джерелом доходу для закладу може стати розширення десертного меню, якому в ресторанах не завжди приділяють належної уваги. Десерт – це один із критеріїв, за яким гість робить висновок про рівень закладу. Згідно з дослідженнями, він запам'ятовується найбільше, тому як подається останнім, а, значить, від якості десертів безпосередньо залежить число постійних відвідувачів закладу ресторанного господарства і, звичайно, розмір середнього чека закладу.

Виходячи з вищезазначеного, можна зробити висновок, що, якщо приділити більше уваги асортименту десертів або розширити існуючий, на основі попиту в сучасних умовах на конкретні страви, то можна з легкістю збільшити суму середнього замовлення в ресторані.

Проте, окрім економічного ефекту важливим аспектом є розширення асортименту десертів і для певних груп населення, які хворіють на ті, чи інші захворювання, що обмежують споживання, особливо десертів, для людей.

Через вміст пшеничного борошна, високий вміст цукру велика частка споживачів змушена відмовлятися від десертів та гарячих солодких страв, або шукати продукцію, що може бути їм доступна, в мережах магазинів.

Аналізуючи проблему, яка склалася, нами було досліджено сучасний асортимент, попит у закладах ресторанного господарства і розроблено інноваційну технологію гарячих солодких страв. В результаті наукових пошуків як об'єкт досліджень було обрано гарячу солодку страву – фондан оздоровчого призначення.

Незважаючи на свій попит, склад рецептури класичного фондану обмежує його доступність для різних груп населення: наявність пшеничного борошна обмежує виробництво фондану для людей похилого віку та хворих на целіацію, цукор протипоказаний для таких груп населення як діабетики, хворі на ожиріння, а чорний шоколад є небажаним інгредієнтом в раціоні гіпертоніків, дітей до 10 років і викликає напругу для підшлункової залози.

З огляду на всі поставлені завдання, була розроблена рецептура страви та технологічні параметри її виробництва, яка буде задовольняти потреби раціонального харчування як дітей, так і людей похилого віку.

Для цієї мети теоретично була обґрунтована доцільність вибору інноваційних інгредієнтів: борошно рисове запропоноване як безглютенова сировина, що робить доступним продукт для групи людей, які не засвоюють білок глютен. Як цукровмісний інгредієнт обрано молоко незбиране згущене. Какао-масло є пластифікатором структури, а для підвищення харчової цінності фондану взяті порошки з цедри цитрусових.

Однак поряд з технологічними труднощами при відпрацюванні рецептур і технології виникли суттєві відмінності в структурі фонданів від контрольного зразка. Для нівелювання негативного прояву комплексу властивостей обраної інноваційної сировини теоретично обґрунтовано використання поверхнево-активних речовин.

Експериментально обґрунтовано технологічний прийом введення ПАР в тісто фонданів – при безпосередньому замішуванні всіх інгредієнтів рецептури.

Досліджено вплив ПАР на органолептичні і структурно-механічні властивості, а також фізико-хімічні показники якості тіста і фондану.

Для розширення асортименту фонданів оздоровчого призначення, як альтернатива, було також запропоновано замінити борошно рисове на Модифікований крохмаль PRECISA® Bake GF. Експериментально встановлено, що введення до рецептурного складу модифікованого крохмалю PRECISA® Bake GF дозволить уникнути зернистої структури страви, характерної для продукції, що виготовляється з борошна рисового, а також забезпечує більш приємний колір, наближений до виробів з борошна пшеничного.

### **Висновок**

За результатами досліджень, були розроблені нові рецептури фонданів та визначене раціональне співвідношення обраних інгредієнтів рецептурних складів, а також отримано патент на корисну модель та на винахід. Для поліпшення споживних властивостей фонданів оздоровчого призначення було підібрано поверхнево активну речовину - ефір лимонної кислоти.

### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Дудкіна, О. О. Обґрунтування рецептурного складу фонданів спеціального призначення / О. О. Дудкіна, С. О. Губенко, А. В. Гавриш, А. В. Неміріч // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі : збірник наукових праць / Харківський державний університет харчування та торгівлі. - Харків : Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015. - Вип. 1 (21). - С. 331-343.

2. Ingredients-insight [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.ingredients-insight.com/contractors/carbohydrates-starches-and-wheat-glutens/ingredion/>>.

3. Danisco [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <<http://www.danisco.com/product-range/emulsifiers/grindstedr-sslcs/>>.