



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XII Всеукраїнська науково-практична конференція

**« ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ »**



Київ НУХТ 2023



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ

16-17 травня 2023 р.

Київ НУХТ 2023

32. СТВОРЕННЯ НОВИХ ПРОДУКТІВ ЗА ПРИНЦИПАМИ FOOD-PAIRING

Силка І. М. к.т.н., доц.,
Матіяшук О.В., ст. викладач
Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ

Вступ. Сучасне поняття про харчування вийшло на новий рівень, але якщо збережеться темп постійного вдосконалення, настане дилема коли не буде можливості ще більш покращувати страву.

Актуальність теми. Близько 30% страв гарячого цеху, дійшли майже до ідеальних своїх харчових, поживних властивостей. Саме тому щоб трохи сповільнити цей швидкий темп, є актуальним змінити фізико-хімічні властивості з метою, відкриття нових видів сировини і створення нових «food-pairing» продуктів, що зацікавить споживачів новою структурою чи смако-ароматичними властивостями продуктів.

Матеріали та методи. У роботі використані сучасні літературні та наукові результати досліджень провідних науковців галузі харчової промисловості. Для обробки, викладення та узагальнення отриманих даних використані методи системного аналізу.

Результати та обговорення. При нагріванні в м'ясі відбуваються специфічні фізико-хімічні перетворення його компонентів і зміна їх біологічних властивостей. Внаслідок теплового оброблення м'ясо набуває нових характерних смакових, ароматичних характеристик, щільної консистенції, стає стійким при зберіганні, зазвичай краще засвоюється.

Зміна властивостей продукту при нагріванні зумовлена зміною властивостей його складових і втратами частин продукту в навколишнє середовище. М'ясо і м'ясопродукти зазвичай нагрівають за температури від 60 до 180 °С. Зміна складових частин і властивостей готових продуктів істотно відрізняються і залежать від умов процесу та кінцевої температури нагрівання.

Висновок. Зміна фізико-хімічних властивостей сировини, дійсно є інноваційним методом перетворення страв гарячого цеху для споживачів. Саме тому є перспективним продовжувати вивчати цю тематику та збільшувати зацікавленість до неї.

Література

1. Find out what your flavor says about you and your health. URL: <https://www.foodpairing.com> (дата звернення: 4.05.2023).

2. Шидловська О.Б., Медвідь І.М., Дужик Н.С. Перспективи застосування технології Food Pairing під час розроблення меню для гурманів у закладах ресторанного господарства. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : матеріали X Всеукраїнської науково-практичної конференції, 23 листопада 2021 р. Київ : НУХТ, 2021. С. 36–37.