

В.В. Бойко, магістрант (НУХТ, Київ)

О.В. Арпуть, канд. техн. наук (НУХТ, Київ)

А.С. Протченко, засновник «Академия Успешных Поваров» (Київ)

ФУДПЕІРІНГ

Фудпеірінг це джерело натхнення, який дозволяє створювати нові смакові комбінації харчових продуктів. Він не ґрунтується на інтуїції або на вже існуючих рецептах, система смакових поєднань підібрана завдяки науковим дослідженням. Тому на цю систему не чинять вплив загальноприйняті гастрономічні принципи. Головним принципом якої є те що «Продукти можуть бути об'єднані, тільки якщо вони мають спільні основні ароматичні компоненти».

Візуальне розуміння підбору смаків формується на так званих «смакових деревах». Довжина гілок, вказує на найкращі зіставлення, чим коротше гілка, тим більш відповідний інгредієнт. Всі продукти навколо центрального інгредієнта, поділені на групи, так що кожна окрема гілка є окремою категорією, такі як молочні продукти, м'ясні продукти, риба та морепродукти, пряні трави, приправи та доповнення, фрукти, овочі, кондитерські вироби та напої.

Фудпеірінг – базується на запахах. Відчуття запаху є сприйняттям ароматичних сполук. Ароматичні сполуки, так само відомі як одоранти, є летючими, тому можуть бути сприйняті нашою нюховою системою, таким чином, ми відчуваємо аромат. Смак їжі насправді є результатом сприйняття цілого ряду різних ароматичних сполук.

Так, нюх формує 80% сприйняття смаку. Ось чому смак більш насичений при відкритому носі. Фудпеірінг повністю ґрунтується на запаху, не беручи до уваги смак (солоний, кислий, гіркий, солодкий). Оскільки аромат є ключовим фактором у сприйнятті смаку, тому саме він узятий для створення смакових поєднань. Цей факт підтверджують багато світових шеф-кухарів.

Фудпеірінг починається з аналізу запаху, який дозволяє створити профіль ароматів харчового продукту. Навіть при тому що наш ніс є наймовірно складним механізмом, його здібностей недостатньо щоб надати повну картину про запах. Для дослідження фудпеірінг застосовує підхід газової хроматографії в поєднанні зі спектрометрією.

Ці наукові підходи в дослідженні запаху дозволяють проаналізувати смаковий профіль. Це аналітичний метод який поділяє та ідентифікує всі ароматичні компоненти в харчовому продукті, які і відповідають за його смак. Компоненти і є основою для створення смакових структур фудпеірінга.

Після виявлення основного ароматичного компонента в продукті, програма порівнює його з основною базою даних, з'єднуючи їх по цьому компоненту.

За даними літератури, у смоковому профілю мигдалю визначено основний ароматичний компонент – бензальдегід. Це з'єднання має яскраво виражений запах мигдалю.

Багато продуктів так само містять бензальдегід в якості ключового ароматичного компонента – голубине м'ясо, тюрбо, абрикос, інжир, вишня, по своїй природі. Але так само існують продукти які містять штучний бензальдегід для поліпшення смаку – кава, шоколад, кориця, шинка, хліб, печиво.

Однак, основними ароматичними компонентами цих продуктів, можуть бути й інші сполуки, які не дозволяють нам відчутти аромат мигдалю (бензальдегіду), тому фудпеїрінг застосовує дуже чутливі інструменти для аналізу.

Для складання смакового дерева, всі компоненти які містять бензальдегід в якості основного компонента, включаються в список поєднань з мигдалем.

Зазначено, що смак формується завдяки впливу ароматичних сполук. Але що ж є джерелом ароматів? Найкращий приклад вмісту ароматичних компонентів в природі є квіти. На жаль їх репродуктивні частини неїстівні, а в деяких випадках навіть отруйні. Фрукти так само містять велику кількість ароматичних сполук, молекули яких досить інтенсивно впливають на процес травлення людини. Ці властивості враховуються у технологічному процесі приготування страв (стиглість плоду). У більшості випадків ароматичні сполуки проявляються при руйнуванні клітин, коли продукт подрібнюють при кулінарному оброблянні.

Фудпеїрінг є безграничним джерелом для створення смакових поєднань. Користуючись цією системою можна створювати як страви так і коктейлі, і також за допомогою смакових дерев можна здійснювати підбір напоїв для кожної страви. Слід враховувати, що при підборі напоїв значення має не тільки смак, але і текстура напою. Можливий підбір заснований першорядно на напої, під який створюється страв, це забезпечує ще більшу гнучкість у створенні страви і більш прийнятне поєднання всіх інгредієнтів з напоєм.

Отже, застосування фудпеїрінга у закладах ресторанного господарства надасть можливість розширення асортиментного мінімум страв та конкурентоспроможності на тлі розвитку ресторанного бізнесу.