



**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ
ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА РЕСТОРАННОЇ
ІНДУСТРІЇ: НАУКОВІ ПОШУКИ МОЛОДІ**

**INNOVATIVE TECHNOLOGIES FOR THE
DEVELOPMENT OF FOOD PRODUCTION AND THE
RESTAURANT INDUSTRY: SCIENTIFIC RESEARCH
OF YOUNG PEOPLE**

**Тези доповідей
II Міжнародної науково-практичної конференції
здобувачів вищої освіти і молодих вчених**

07 листопада 2024 року

Харків

СТВОРЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ТОМАТНИХ СОУСІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ МІСЦЕВОЇ СИРОВИНИ

Бічашвілі А.Д., гр. ЗТК-2-1М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.В. Душак,**
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Сьогодні важко уявити українську кухню без томатів, які вживаються як у сирому вигляді, так і у переробленому. За статистикою – це другий за популярністю, після картоплі, овоч.

Серед фруктів і овочів помідор є однією з найпоширеніших культур у світі, світове річне виробництво якого перевищило 180 мільйонів тон у 2021 році. Україна з виробництвом, яке у 2024 році сягнуло приблизно 500 тисяч тон, становить 5% від загального європейського виробництва, що свідчить про неабиякий потенціал цієї культури.

Така увага до помідорів продиктована не лише їхнім бездоганним смаком та універсальністю використання, а й їхньою корисністю для людського організму. Так, помідор є багатим джерелом мінеральних речовин, білків, вітамінів, незамінних амінокислот (лейцин, треонін, аргінін, валін, лізин, гістидин), мононенасичених жирних кислот (лінолевої), каротиноїдів (лікопіну та β -каротиноїдів) та фітостеролів (β -ситостеролу, кампестеролу та стигмастерину).

Варто зазначити, що для української кухні соус песто-капуліато не є типовим, ба більше, якщо у пересічного українця запитати, що це таке, то з високою ймовірністю він не зможе дати хоч приблизне визначення. Проте, виробництво цього соусу має великий потенціал як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках.

Капуліато - типова приправа сицилійської кухні, яка спочатку вироблялася в провінції Рагуза. На сицилійському діалекті термін *saruliatu* означає подрібнений. Соус песто-капуліато – це, по суті, суміш сушених помідорів, оливкової олії першого віджиму, часнику, орегано, перцю чилі та базиліка.

Сьогодні в Україні соус-песто капупліато практично ніде не продається, тоді як у Європі від доволі поширений і у роздрібній торгівлі коштує близько 40 (2000 грн) євро за кілограм.

Соус песто-капуліато вживають зі спагеті, хлібом, іншими овочами, додають як заправку до перших страв, томатного супу тощо. В Україні цей соус має потенціал як альтернатива кетчупу при заправці макаронних виробів, при створенні закусок (особливо із сиром), для бутербродів, піц тощо.