

66. ВКЛЮЧЕННЯ СМУЗІ У МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О. В. Драненко, О. М. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу є включення до меню закладів смузі, напою на основі плодово-ягідної та овочевої сировини

з підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Для технологів харчування пріоритетним завданням є удосконалення існуючих та розроблення нових технологій смузі, особливо з використанням нетрадиційної рослинної сировини, багатой мікронутрієнтами та мінорними біологічно активними речовинами, з метою розширення спектру функціональної дії напою.

Смузі – густий напій, який виготовляється із подрібнених та змішаних у блендері свіжих або заморожених овочів, фруктів, ягід із додаванням шматочків льоду, соку, сиропу, молока, йогурту. Пропонується напій для щоденного споживання як ефективних засіб підтримання життєвого тону та профілактики захворювань, пов'язаних з порушеннями обміну речовин, та у дієтичному харчуванні для заміни сніданку та / або вечері. Смузі є реалізацією концепції «рідкої їжі» (від англ. «liquid food»), мода на яку виникла в 90-х роках ХХ століття в США разом зі зростанням інтересу американців до здорового харчування. Обід зі збитих у блендері овочів і фруктів корисний і не важкий для шлунку. Оскільки тривалість ланчу близько 20 хв, а напій готується нашвидкуруч і швидко вживається, смузі прийшовся до вподоби офісним працівникам, таким чином мережі смузі-барів швидко заповнили Америку, а згодом з'явилися і в Європі.

Класифікації смузі не розроблено, але умовно можна виділити напої, виготовлені безпосередньо з овочів та фруктів, та напої з додаванням іншої сировини – молока, йогурту, м'ясу або горіхів. Використання додаткових інгредієнтів обмежується лише фантазією шеф-кухаря та органолептикою кінцевого продукту. На перший погляд простий у приготуванні напій, який не потребує спеціального устаткування та професійних кулінарних навиків, багатий есенціальними мікронутрієнтами (вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами тощо), що визначають його загальнозміцнюючі, адаптогенні, імуномодельючі, радіопротекторні, тонізуючі властивості. А психологи стверджують, що смузі має ще й антистресовий ефект, оскільки це своєрідний спосіб поринути в дитинство, вживаючи напій через трубочку.

Існує безліч рецептур смузі, які покликані задовольнити смакові уподобання різних категорій споживачів, але при їх розробленні необхідно враховувати не лише органолептичні характеристики готового напою, а розраховувати харчову та біологічну цінність: конструювати напій залежно від вмісту нутрієнтів і мінорних біологічних речовин у вихідній сировині.

Для закладів ресторанного господарства, які прагнуть організувати надання послуг харчування відповідно до принципів здорового харчування, впровадження смузі сприятиме зростанню інтересу клієнтів, які притримуються здорового способу життя та харчування, як невід'ємної його складової. Споживання смузі зростає у весняно-літній період, так як відвідувачі сприймають його як освіжаючий сезонний напій, але поза їх увагою залишаються оздоровчі властивості, тому варто звернути на них увагу, вказавши у меню калорійність напою, підвищений вміст окремих мікронутрієнтів та відсоток задоволення потреби у них за рахунок споживання порції напою відповідно до Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії.

ЛІТЕРАТУРА

3. Пересічний М. Технологія смузі радіозахисної дії / М. Пересічний, С. Неїленко // Товари і ринки. – 2010. – № 2. – С. 48-55.

4. Свідло К. В. Овочеві смузі як дієвий чинник профілактики віко залежних хвороб // К. В. Свідло, Л. Л. Синєок, В. Н. Корзун // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2012. – Випуск 28. – С. 326-330.