

## СУЧАСНІ ТРЕНДИ ВИКОРИСТАННЯ ЕМУЛЬГАТОРІВ В ТЕХНОЛОГІЇ КОКТЕЛІВ

Ольга Пушка, Артур Повар, Роман Сильчук  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна  
e-mail: [pushka\\_os@ukr.net](mailto:pushka_os@ukr.net)

Харчові добавки сьогодні широко використовуються в усіх галузях харчової промисловості, і не тільки. Дані інгредієнти здатні підвищити якість готових виробів, спростити технологію їх виготовлення, формування чи приготування, а також подовжити термін споживання продукції. Знайшли застосування дані речовини і в закладах ресторанного господарства типу бар.

Основною продукцією барів є напої. Сучасні споживачі очікують від барменів високого рівня обслуговування, яскравих технік приготування та неперевершених смаків. Для цього професіонали своєї справи практикують колаборацію традиційних та інноваційних інгредієнтів та методик. Так, для приготування коктейлів, до складу яких входять яйця, використовують різноманітні замітники, які дозволяють вирішити ряд питань щодо уникнення ризику захворювань на сальмонельоз, споживання цієї групи напоїв вегетаріанцями, трудоемкості обробки та використання.

Курячі яйця використовуються у коктейлях практично з самого їх початку зародження. Для утворення характерної шовковистої текстури та пом'якшення гостроти кислих напоїв цей інгредієнт був незмінним впродовж багатьох сотень років. Проте в час, коли спостерігається бурхливий розвиток харчових добавок, не можливо було б уникнути розроблення аналогів, які змогли б вирішити питання заміни яєць в складі змішаних напоїв. Найбільш поширеними емульгаорами даного призначення в барній сфері вважають: foamin та easy foam quillaja bark bitter.

В основі foamin лежить екстракт рослини *Quillaja saponaria*, яка багата сапонінами, що і утворюють пишну білу та глянцевою пінку. Не містить алкоголю, глютену і підходить для веганів. Для приготування коктейлів з даним складником, на порцію порібно додати 2-5 крапель та збити в шейк ері з льодом або без.

Натуральний екстракт з кори вічнозеленого Квіллая Сапонарія є основою для виробництва Easy foam quillaja bark bitter. Рослина багата сапонінами, поверхнево-активними речовинами, які здатні утворювати піну з інгредієнтів самого коктейлю.

Отже, барна культура, як і усі сфери гостинності постійно розвивається, застосовуючи нові методи і підходи до приготування та подавання продукції. Використання емульгаторів рослинного походження є одним із елементів даного напрямку, який дозволить не лише розширити асортимент напоїв, а й підвищити їх якість та споживчі цінності.

Список джерел посилань

1. <https://ua.inshaker.com/>
2. <https://parovozchips.com/shop/easy-foam>
3. <https://uk.drink-drink.ru/category/recipes/>