

1. Маринади. [Електронний ресурс] Код доступу: <https://myasnuyray.com.ua/ua/marinady-dlja-mjasa-prostye-sekrety-kotorye-sdelajut-vashi-bljuda-bespodobnymi> Дата звернення. 20.05.2021 р.

2. Хімічний склад харчових продуктів / під редакцією Скуріхіна І.М. - М.: Легка промисловість, 1984. – 273 с.

3. Арет, В. А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции [Текст] / В. А. Арет, Б. Л. Николаев, Л. К. Николаев. – СПб.: ГИОРД, 2009. – 448 с.



**Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю**

**ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА НОВАЦІЇ  
У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**27 травня 2021р**

**УДК 66:664**

---

## **СУЧАСНІ НАПРЯМИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАКУСОК У СПЕЦІАЛІЗОВАНІЙ МЕРЕЖІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

---

**Сова А.В., Корецька І.Л.**

**[anetxsova@gmail.com](mailto:anetxsova@gmail.com) , [tac16@ukr.net](mailto:tac16@ukr.net)**

***Національний університет харчових технологій***

**Вступ.** Харчування є одним з найважливіших чинників, що визначають здоров'я населення. Існуючі на сьогодні екологічні, економічні, демографічні проблеми і процеси глобалізації суспільства привели до помітної зміни характеру харчування людини.

Одним з пріоритетних напрямів харчовій технології ХХІ століття є виробництво м'ясних страв та продуктів з високою харчовою і біологічною цінністю. З огляду на це, вже чимало років науковці харчової промисловості намагаються розробити вдосконалені рецептури м'ясних страв, зокрема, підвищити їх харчову цінність, щоб людина отримувала разом із стравою весь необхідний організму комплекс поживних речовин.

У раціоні харчування людини велике значення мають закуски. За характером кулінарної обробки закуски можна поділити на такі групи: бутерброди, салати і вінегрети, закуски з різноманітної сировини.

**Актуальність проблеми** полягає у необхідності розширення асортименту закусок у спеціалізованій мережі закладів ресторанного господарства та підвищення їх харчової цінності.

**Мета роботи** - на основі аналітичного огляду літератури зробити висновки щодо можливості удосконалення технологій та збільшення харчової цінності перерахованих продуктів.

Об'єктом досліджень наукової роботи була сучасні технології закусок на тваринній сировині.

Предметом досліджень було вивчення інноваційних технологій переробки риби, морепродуктів та водоростів з виготовленням на їх основі закусок.

**Результати дослідження.** Сьогодні все більша кількість споживачів обирає заклади ресторанного господарства з італійською кухнею, адже вона найбільш тиражована та найбільш популярна у світі.

Популярною закускою італійської кухні є карпаччо - страва з тонко нарізаних шматочків сирого м'яса, приправлених оливковою олією з оцтом і (або) соком лимона. Сьогодні термін «карпаччо» вживається стосовно практично до будь-якого тонко нарізаного продукту харчування, як то м'ясо, риба, морепродукти, гриби, фрукти, овочі та багато чого іншого.

На основі проведених досліджень ринку для подальших досліджень обрано та досліджено закуску карпаччо, яку готуються у закладах ресторанного господарства італійської кухні.

Докорінні зміни в структурі харчування людини не дозволяють сьогодні навіть теоретично забезпечити традиційними шляхами організм усіма необхідними речовинами. Це призвело до негативних наслідків у здоров'ї населення економічно розвинутих країн:

- поширення серед дорослих різних форм ожиріння (надлишкова маса тіла й ожиріння виявляється в 55% людей старших за 30 років) і, як наслідок, зростання захворювань, в основі яких порушення вуглеводного і ліпідного обмінів, атеросклероз, ішемічна хвороба серця, гіпертонічна хвороба, цукровий діабет;

- порушення імунного статусу, зокрема з різними видами імунодефіцитів, зі зниженою резистентністю до інфекцій й інших несприятливих факторів навколишнього середовища;

- збільшення захворювань, пов'язаних з еліментарними дефіцитами мінералів і мікроелементів: залізодефіцитна анемія у дорослих і дітей, захворювання щитоподібної залози, які пов'язані з дефіцитом йоду, захворювання опорно-рухового апарата - з дефіцитом кальцію і магнію та ін.

Продукти які покращують та насичують організм хімічним складом. Найпоширенішим продуктом для приготування карпаччо є яловичина та лосось. У яловичині містяться корисні жири, білки, вуглеводи, вітаміни А, С, Е, РР, В1, В2, В6 і В12, а також мінеральні солі заліза, магнію, калію, натрію, фосфору, цинку, міді, кобальту, а також деякі інші.

Смак у лососини дуже м'який та ніжний. Колір м'яса може бути від оранжевого до яскраво червоного, залежно від місця проживання, харчування та інших факторів. Жирні кислоти омега-3, які у великій кількості містяться в лососі, можуть впливати на біологічне старіння людини.

Перспективною сировиною для використання в технології закусок є морські водорості хіяші. Водорості хіяші - це нарізані, мариновані водорості вакаме та ламінарії у співвідношенні: 10% вакаме і 90% ламінарія. Вони містять в своєму складі велику кількість мінеральних речовин (К, Na, Ca, Mg, I, S та ін.), а також вітамінів: А, С, Е, К, РР і групи В, ферментів і амінокислот, фітогормонів, які необхідні організму людини для нормальної життєдіяльності, особливо в зимовий період часу.

Серед нових видів сировини з оздоровчими властивостями, яка використовується у технології закусок, особливе місце займає кунжут (сезам). Насіння кунжуту (*Sesamum indicum* L.) – одна із найбільш важливих і найдавніших олійних культур у всьому світі. Кунжут культивували впродовж століть, особливо в Азії та Африці, через високий вміст у ньому харчової олії і протеїну. Насіння кунжуту містить жири (44 - 58%), білки (18 - 25%), вуглеводи (13,5%).

Корисні властивості буряка обумовлені наявністю в коренеплодах різних вітамінів, бетаїну, мінеральних речовин, біофлавоноїдів. Вживається як продукт, що покращує травлення і обмін речовин. Кобальт, що міститься в буряку, допомагає організму синтезувати вітамін В<sub>12</sub>, а йод захищає щитовидну залозу, зберігає пам'ять і працездатність. Дуже важливою речовиною, що міститься в буряку, є бетаїн, біологічно активна речовина, необхідна для повного засвоєння білка. Бетаїн дозволяє засвоювати білки, що містяться в м'ясі, майже на 100 %.

Рукола містить велику кількість вітамінів і корисних речовин. Це такі мікроелементи як залізо, мідь, марганець, селен, цинк; макроелементи: калій, магній, кальцій, фосфор, натрій; вітаміни: В<sub>1</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>, А, С, Е, К. У молодих стеблах рослини міститься багато йоду.

На базі лабораторії кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій ми було виготовлено асортимент оригінальних закусок та проведено їх органолептичну оцінку. Можна сказати,

що рецептури з новою сировиною не поступаються по органолептичній оцінці традиційним стравам.

Результати хімічного складу страв також є позитивними: в стравах міститься достатня кількість мінеральних речовин та вітамінів.

#### **Висновки.**

1. Завдяки високим структурно-механічним і органолептичним показникам карпаччо з різною сировиною можна широко використовувати в якості закусок у закладах ресторанного господарства.

2. З метою розширення асортименту та покращення поживної цінності закусок доцільно використовувати водорості хіяші, насіння кунжуту, буряк та руколу.

#### **Список використаних джерел**

2. Дорохіна, М.О., Капліна Т.В. Сучасні технології продукції харчування / М.О. Дорохіна, Т.В.Капліна. – К.:Кондор, 2010. – 280 с.



**Науково-практична конференція студентів, аспірантів та молодих вчених з міжнародною участю**

**ВИКЛИКИ СЬОГОДЕННЯ ТА НОВАЦІЇ  
У ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ І ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**27 травня 2021р**

## **СЕКЦІЯ 3.**

# **Реалії сьогодення та перспективи розвитку**