

17. МОЛЕКУЛЯРНІ ТЕХНОЛОГІЇ В СУЧАСНИХ УМОВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

О.О. Дудкіна

О.М. Усатюк

О.В. Арпуль

Національний університет харчових технологій

Їжа – нині бренд. У світському суспільстві наразі їдять не тільки смачно і красиво, а ще й по-особливому. У моді незвичайна, як прийнято нині говорити, авторська кухня, або молекулярна гастрономія – напрям досліджень, пов'язаний з вивченням фізико-хімічних процесів, які відбуваються при приготуванні їжі, та створення різних страв із незвичайними властивостями і поєднанням компонентів. Дане поняття використовується для найменування продуктів, отриманих молекулярно-деструктивним способом: за допомогою сифону в деструктивну текстуру (подрібнену до напіврідкої консистенції) продукту вводиться інертний газ. У результаті кожна частинка речовини роздувається, як мильна піна, і емульсія з полуниці або гарбуза перетворюється в напівмістичну "еспуму".

Однак, молекулярно-деструктивна технологія – лише один з напрямів використання обробки харчових продуктів сучасними кухарями. З іншого боку, далеко не всі творіння сучасних кулінарів, які використовують деколи найрізноманітніші «інструменти» аж до струменевих принтерів і лазерів, можна іменувати стравами, оскільки вони володіють цікавими технологіями та естетичними складовими, але часом просто неістівні.

Молекулярна гастрономія вивчає і, практично, виконує фізико-хімічні перетворення інгредієнтів, що відбувається під час приготування їжі, а також соціальні, художні і технічні складові кулінарних і гастрономічних явищ в цілому з точки зору наукового погляду.

Одним із завдань, які вирішує молекулярна гастрономія, є комбіноване поєднання або, так зване, «сполучання» харчових продуктів, різних за типом (видом), на молекулярному рівні, за сукупність хімічних сполук та амінокислот, наприклад, банан з петрушкою, ікра з білим шоколадом.

Основними завданнями молекулярної технології продуктів ресторанного господарства є:

- дослідити соціальні явища, художній компонент та технічну складову кулінарної діяльності;
- вивчити існуючі рецепти з метою створення нових страв;
- впровадити нові інструменти, компоненти і методи на кухні.

Основний принцип молекулярної кухні – це презентація смакових властивостей продуктів у нестандартному для них вигляді: еспуми, сферифіковані рідини, желе, емульсії.

Напрямами досліджень молекулярної технології продуктів ресторанного господарства є:

1. Роль відчуттів смаку, запаху та текстури у сприйнятті страви споживачем;
2. Вплив аромату (кількість і концентрація ароматичних речовин) на смак кінцевого продукту (страви);
3. Вплив способів приготування на органолептичні властивості страви (смак, аромат, текстуру);
4. Як наше задоволення від їжі залежить від таких факторів, як: зовнішнє середовище, настрій, шоу-подача страви тощо.

Молекулярна гастрономія включає в себе використання різноманітних прийомів: емульсифікація; сферифікація; желювання; обробка продуктів рідким азотом; вакуумне приготування їжі, тощо. На відміну від традиційних технологій виробництва продукції, у процесі молекулярних технологій виробництво кулінарних виробів здійснюється за мінімальної температури протягом тривалого часу. Молекулярні технології змінюють всі традиційні уявлення про зовнішній вигляд та подачу кулінарних страв та виробів.

Виходячи з цього, актуальним є проведення теоретичних та експериментальних досліджень з метою розроблення нових методів приготування їжі та нових страв за інноваційними технологіями.