



Ювілейна науково-практична конференція з міжнародною участю студентів, аспірантів та молодих вчених

**ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ
БІЗНЕС: ІННОВАЦІЇ Й СУЧАСНІ ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ**

29 квітня 2020 р

УДК 664.4

АНАЛІЗ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ СОЛОДКИХ СТРАВ

Зарешнюк В.В., Корецька І.Л.

valentuna1997@ukr.net, tac16@ukr.net

Національний університет харчових технологій

Вступ. Заклад ресторанного господарства є галуззю основа, якої складають підприємства, що характеризують єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняють за типами і спеціалізацією. Особливість функціонування ресторанного господарства в економічному та соціальному прояві полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб. Динамічний розвиток цієї галузі обумовлює появу підприємств громадського харчування різних типів та цінкових категорій, що дає можливість споживачам обирати таке підприємство ресторанної сфери, що найбільш підходить для них за всіма критеріями [1].

Актуальність проблеми. Ефективність діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства залежить від багатьох факторів, до яких можна віднести конкурентне позиціонування підприємства, специфіка та технологія створення бренду ресторану, що забезпечить високу лояльність споживачів, визначення чітких стратегічних перспектив розвитку діяльності, проведення оптимальної фінансової та маркетингової діяльності. В закладах ресторанного господарства дуже популярні солодкі страви.

Метою досліджень було проведення аналізу сучасних пропозицій меню.

Об'єктом досліджень наукового напрямку була технологія групи страв холодних десертів.

Предметом досліджень було вивчення асортименту кулінарних виробів холодної групи, а саме солодких десертів.

Матеріалами досліджень наукової роботи були збірники технологічних карт, рецептур та Інтернет пропозиції різних кулінарних шкіл.

Результати досліджень. Солодкі страви – це важлива складова частина ресторанної їжі. Вони є джерелом білків, жирів, вуглеводів, будівельним і енергетичним матеріалом для нашого організму. При регулярному надходженню

відбувається нормальний обмін речовин і відновлення захисних функцій. Будь-яка корисна їжа є ліками для нас але при збільшенні, може стати отрутою.

Солодкі страви подають в кінці обіду або вечері на десерт, тому їх ще називають десертними стравами, інколи їх включають на сніданок.

За складом і способом приготування солодкі страви класифікують на натуральні плоди і ягоди, компоти, солодкі страви з речовинами, здатними утворювати драгли та гарячі солодкі страви.

Харчова цінність солодких страв залежить від харчової цінності тих продуктів, що входять до їхнього складу. Для приготування страв використовують свіжі, сушені і консервовані плоди і ягоди, фруктові-ягідні сиропи, соки, екстракти, які містять різні мінеральні речовини, вітаміни, вуглеводи, ефірні олії, харчові кислоти і барвники. До складу деяких солодких страв входять молочні продукти – молоко, вершки, сметана, вершкове масло, сир, яйця, крупи, багаті на білки й жири та мають високу калорійність.

Солодкі страви, приготовлені з свіжих плодів та ягід, підсилюють виділення травних соків, яке наприкінці прийняття їжі дещо послаблюється і сприяє кращому травленню.

Група гарячих страв складають сухарі, круп'яні, сирні пудинги і солодкі запіканки, що подаються в гарячому вигляді з різними фруктовими і ароматичними соусами, суфле (пухкі пироги), страви з яблук (яблука в тісті смажені, яблука з рисом).

Таблиця 1. - Аналіз енергетичної цінності десертів

Гарячі солодкі страви	Вміст основних нутрієнтів в 100 г страви			Співвідношення основних нутрієнтів	Енергетична цінність, ккал
	білків	жирів	вуглеводів		
Запіканка з манкою	12,2	7,8	19,5	1: 0,64: 1,6	194,88
Круп'яник гречаний	8,85	8,77	24,23	1: 0,99: 2,74	213,07
Солодка запіканка	13,0	4,0	7,0	1: 0,31: 0,54	117,0
Шоколадний пудинг	2,9	3,1	3,1	1: 1,07: 1,07	115,0
Яблука в тісті смажені	1,5	1,2	30,3	1: 0,8: 20,2	141,0
Яблука з рисом	4,0	3,0	22,0	1: 0,75: 5,5	143,0
Ягідний пиріг	7,0	4,0	11,0	1: 0,57: 1,57	106,0

Висновки. В результаті порівняльного розрахунку харчової цінності групи холодних страв ми бачимо, що жодна страва не відповідає рекомендації.

Список використаних джерел

1. Здобунов А.И. Збірник рецептур і кулінарних виробів. – Київ, 2011 рік. - С.384