

56. НОВИЙ ПІДХІД ДО АРОМАТИЗАЦІЇ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Н.Е. Фролова
О.В. Арпуль
О.М. Усатюк

Національний університет харчових технологій

Ароматизація – один з перспективних шляхів розширення асортименту страв та кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства. У центрі уваги науковців: роль аромату у сприйнятті страви споживачем; взаємозв'язок відчуттів смаку та аромату; концентрації ароматичних речовин та інтенсивності аромату; вплив способів оброблення на кінцевий аромат продукції.

Однією з інноваційних розробок, яка відкриває нові можливості у ароматизації страв та кулінарних виробів, є випарник «VOLCANO» (Vaporizer VOLCANO). Застосування його у ресторанному господарстві може змінити традиційне уявлення про ароматизацію, як про внесення у продукцію ароматизаторів або речовин з ароматичними властивостями.

Для ароматизації з випарником «VOLCANO» використовується ароматична рослинна сировина як у нативному вигляді, так і у вигляді ароматичних препаратів – ефірних олій. Сировину розміщують у камері нагрівання (рослинну сировину попередньо подрібнюють), в яку подається гаряче повітря. Ароматичні речовини випаровуються і збираються у спеціальний пакет, яким укомплектований випарник. З цією метою можна використати пакет для запікання, в який поміщають, наприклад, крабове м'ясо (в якості ароматичної сировини використовують чебрець). І поки м'ясо запікається у духовці – аромат проникає в нього. Випарник може бути використаний з метою ароматизації рідин (лікєро-горілочаних напоїв) та соків шляхом барботування за допомогою спеціальної гумової трубки.

Унікальним є не лише спосіб ароматизації, а й подавання страв з використанням випарника «VOLCANO». Відомий шеф-кухар Грант Ашатц (ресторан «Alinea», Чикаго) застосовує його для «заповнення ароматом подушки». Ароматичні речовини уловлюють у спеціальний пластиковий пакет, на який одягають наволочку, перфоровану кількома отворами. Отримують справжню «ароматну подушку», на якій клієнтам і подають страву. Відбувається поступове вивільнення аромату і заповнення ним приміщення. Це дозволяє поєднати традиційний смак страви з будь-яким ароматом (іноді навіть несумісним, на перший погляд) залежно від фантазії шеф-кухаря.

Температура гарячого повітря відповідає температурі кипіння ароматичних речовин. Фірмою-розробником пропонується температурний режим лише для семи видів рослин: листя евкаліпту кулястого (130 ° C), шишки хмелю (154 ° C), квіти ромашки лікарської (190 ° C), листя лаванди вузьколистої (130 ° C), листя меліси лікарської (142 ° C), листя шавлії лікарської (190 ° C), трава чебрецю (190 ° C).

Для ароматичної рослинної сировини актуальним залишається питання безпеки. Рекомендовано використовувати рослинну сировину, яка включена до Європейської або інших фармакопей з метою гарантування нешкідливості ароматизованої продукції для споживачів. Це пов'язано з тим, що разом з сировиною до харчових продуктів можуть потрапляти потенційно небезпечні біологічно активні речовини: бета-азарон (аїр), кумарин (кориця, зубрівка), квасин (квасія), пулегон (м'ята), сапрол (горіх мускатний), альфа- і бетатуйон (полин).

Встановлено переваги використання ефірних олій для ароматизації страв, порівняно з ароматичною рослинною сировиною, які є концентрованим джерелом ароматичних речовин з вираженою бактерицидною, антимікробною та іншою біологічною дією. Це багатоконпонентні системи, температура кипіння окремих ароматичних компонентів яких відрізняється. Дослідивши склад ефірних олій, можливо не тільки спрогнозувати аромат кінцевої продукції, а й спланувати виділення певних компонентів. Використання ефірних олій, отриманих з вітчизняної рослинної сировини, для ароматизації з випарником «VOLCANO» дозволить підвищити якість продукції закладів ресторанного господарства та відповідно їхню конкурентоспроможність.