Особливості безвідходного використання овочевої сировини в закладах ресторанного господарства

Софія Боровко, Наталія Стукальська
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Овочі — життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі. Тому вони широко використовуються в закладах ресторанного господарства для виготовлення різноманітної і смачної кулінарної продукції. Проте у ході дослідження, проведеному факультетом гастрономії та кулінарного мистецтва Стамбульського університету Гелісім [1], з'ясувалося, що 68% овочів у ресторанах викидали. Це змушує задуматися про вплив людини на довкілля і шляхи до вирішення проблем, пов'язаних з екологією.

Матеріали і методи. В роботі було використано теоретичний аналіз інтернет джерел з даної тематики.

Результати. Найбільші втрати овочів відбуваються саме на етапі їх підготовки: миття, нарізання сортування. Крім того, якщо ці процеси виконувати вручну, то втрати сягатимуть аж 45%, у той час, коли при машинній обробці втрачається лише 10% від загальної маси овочів. Саме тому, важливим є використання кухонних машин у ЗРГ.

Відходи, які все ж таки утворилися не варто одразу викидати до смітника. У ресторанах картопляні очистки можна використовувати для приготування різноманітних страв, соусів і т.д. Наприклад, Хестон Блюменталь придумав робити солодкий соус з очистків картоплі, вершків і цукру. Інший спосіб використання очистків, який також придумав Хестон Блюменталь – це їх короткотривале варіння в молоці. Після проціджування таке молоко використовують для приготування картопляного пюре. Таке пюре має більш насичений картопляний смак.

Що ж робити, якщо відходи зовсім не підходять для використання в їжу? Замість того, щоб відправляти їх на сміттєзвалище, можна їх компостувати аби дати їм «нове життя. Насправді, компостувати можна не тільки овочі, також можна робити це з фруктами, залишками хліба, меленою кавою і так далі. Не можна компостувати лише м'ясо, рибу, молочні продукти і похідні від них, так як з них не вдасться зробити природних добрив.

На останок, важливо зрозуміти, що для того аби уникнути створення великої кількості відходів, необхідно вжити заходів, які спонукатимуть до раціонального використання сировини. Для цього необхідно проінформувати робітників про важливість зменшення кількості харчових відходів і покращення рівня екології.

Висновки. Згідно з даними ООН, приблизно 22% від загальної кількості викидів парникових газів припадає на харчовий сектор. І хоча ресторани складають малу його частку, вони також роблять внесок у розвиток довкілля. Наведені способи допоможуть наблизити ресторани та інші заклади ресторанного господарства до безвідходного використання овочевої сировини.

Література.

1. Half of the vegetables in restaurants go to waste. URL: https: https://gelisim.edu.tr/en/news/half-of-the-vegetables-in-restaurants-go-to-waste (дата звернення 27.02.2023).