

## **39. ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЯХ РЕСТОРАННОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

**О. П. Ворона**

**О.В. Арпуль**

*Національний університет харчових технологій*

Значна частина України, як і більшість країн світу, мешкає в екологічно несприятливих умовах, зазнає психоемоційних перевантажень, зумовлених способом життя чи соціальними проблемами. Ці люди слабо адаптовані до дії факторів довкілля і мають ризик виникнення важких захворювань. За даними Інституту харчування України, лише 15...20% людей можна вважати практично здоровими, 15...20% є у стані хвороби, 60...70% балансують між здоров'ям і хворобою доти, поки компенсаторні можливості організму мають достатній резерв.

Сьогодні ні у кого не викликає сумніву той факт, що повноцінне харчування визначається не тільки енергетичною цінністю їжі, не стільки балансом білків, жирів і вуглеводів, скільки балансом вітамінів і мінералів. Виконувати свої специфічні функції вітаміни і мінеральні речовини можуть тільки при нормальному протіканні їх власного обміну.

Сукупність процесів поглинання і засвоєння поживних речовин та виділення продуктів обміну, що супроводжується низкою складних перетворень і біохімічних реакцій в живих організмах, становить суть і зміст обміну речовин та енергії. Обмін речовин забезпечується за рахунок протилежних процесів – асиміляції (анаболізму) та дисиміляції (катаболізму), синтезу та розпаду, засвоєння та виділення, які в сукупності становлять єдиний процес обміну речовин. Процеси асиміляції та дисиміляції в організмі взаємозв'язані.

Серед чинників, що забезпечують життєдіяльність організму людини, велике значення належить мікронутрієнтам. Цим терміном прийнято об'єднувати широкий спектр речовин (вітамінів і мікроелементів), необхідних в невеликих кількостях для нормального зростання і функціонування організму в цілому. Більшість мікронутрієнтів не можуть самостійно синтезуватися в організмі, а тому в достатній кількості повинні поступати з їжею. Якщо це з якоїсь причини не відбувається, або підвищується потреба в мікронутрієнтах, або вони елімінуються в надмірній кількості, виникає необхідність їх додаткового введення, найчастіше у формі лікарського препарату.

Особливої уваги в удосконаленні рецептур борошняних кондитерських виробів заслуговує проблема використання нетрадиційної сировини, яка

може істотно вплинути на структурно-реологічні характеристики готових виробів.

Технологічні прийоми збагачення борошняних кондитерських виробів вимагають науково обґрунтованого підходу до створення рецептур, при якому внесення добавок нетрадиційної сировини не повинно негативно впливати на харчову цінність та якість готових виробів.

З метою розширення асортименту, підвищення харчової цінності та поліпшення якості макаронних виробів з борошна були розроблені технології виробництва макаронних виробів з додаванням різних харчових добавок з нетрадиційної сировини, необхідних для нормальної життєдіяльності людського організму. Саме тому нетрадиційну сировину використовують як в ЗРГ, так і в домашній кулінарії для збагачення продуктів харчування поживними речовинами.

Нова продукція ресторанного господарства з використанням нетрадиційної сировини потребує чіткого контролю її якості, мета якого, полягає у своєчасному запобіганні можливих порушень, вимог до якості, та забезпеченні заданого рівня якості продукції за мінімальних витрат на її виробництво.

Отже, важливе значення при розробці нової продукції є визначення її енергетичної цінності, вмісту білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів. Поміж тим, при використанні нетрадиційної сировини, не варто забувати, що при певному сполученні мікронутрієнтів ефект може бути негативний, і корисні властивості певного вітаміну або мінералу послабляться або взагалі зникнуть. Страва повинна забезпечувати не тільки адекватну кількість енергії та харчових речовин, а й дотримуватись відповідних співвідношень між їх чисельністю.