

АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙНИХ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Кок А.В., Куниця К.В.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Одним із важливих напрямів державної політики у сфері здорового харчування є покращення раціону населення шляхом збільшення частки продуктів повсякденного споживання, що мають високу харчову та біологічну цінність. Особливе місце в харчуванні дорослих і дітей займають кондитерські вироби, які завдяки своїй популярності суттєво впливають на загальний стан харчування. Водночас типовою проблемою таких продуктів є їхня незбалансованість за вмістом мікронутрієнтів при високій калорійності. Однією з перспективних ідей щодо вдосконалення якості харчових продуктів та розширення їх асортименту є використання місцевих плодів і ягід, як у свіжому, так і в переробленому вигляді. У зв'язку з цим актуальним стає питання розробки борошняних кондитерських виробів, збагачених дефіцитними поживними речовинами, з подальшим впровадженням їх у виробництво як на підприємствах харчової промисловості, так і в закладах ресторанного господарства. Раціональне харчування безпосередньо впливає на імунітет людини, сприяє профілактиці простудних захворювань, загострень хронічних хвороб та запобігає розвитку нових патологій. Недостатнє забезпечення організму макро- та мікронутрієнтами призводить до зниження опірності та зростання кількості захворювань. Незбалансований раціон стає чинником розвитку серцево-судинних хвороб, порушень обміну речовин, хвороб шлунково-кишкового тракту, онкологічних та інших недуг. В основі створення конкурентоздатних інноваційних продуктів повинні бути високоякісні, комплексні наукові дослідження та випробування. Сучасне виробництво бісквітних напівфабрикатів розвивається в напрямі їх збагачення вітамінами, мінералами та харчовими волокнами з одночасним зниженням калорійності. Таким чином, стоїть низка завдань: удосконалити якість та асортимент бісквітних напівфабрикатів, підвищити їх харчову цінність та смакові властивості, впроваджувати нові ефективні технології із застосуванням нетрадиційної натуральної сировини. Для продовження термінів зберігання та підвищення поживної цінності бісквітів розроблено рецептури з додаванням молочної сироватки, згущеного молока, пшеничного борошна, розпушувача та рафінованої соняшникової олії. Отже, борошняні кондитерські вироби залишаються затребуваними серед населення завдяки привабливому вигляду та високій енергетичній цінності. При створенні нових бісквітних виробів доцільно використовувати плодово-ягідну сировину, яка збагачує продукцію вітамінами, мінералами та біологічно активними речовинами. Одним зі шляхів удосконалення харчової цінності є корегування рецептур та застосування функціональних нутрієнтів. Водночас удосконалення якості та харчової цінності борошняних виробів тісно пов'язане з продовженням строків їх зберігання.