УДК 664

Алаторцев Микола Миколайович
здобувач
Національного університету харчових технологій
Alatortsev Mykola
Student of the
National University of Food Technologies

Атаманчук Максим Володимирович
здобувач
Національного університету харчових технологій
Atamanchuk Maksym
Student of the
National University of Food Technologies

Захаров Володимир Володимирович
кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції
Національний університет харчових технологій
Zakharov Volodymyr
Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
National University of Food Technologies

DOI: 10.25313/2520-2057-2023-3-8597

ВПРОВАДЖЕННЯ У КОНЦЕПЦІЇ «LOKAL FOOD» У МЕНЮ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

IMPLEMENTATION OF THE «LOCAL FOOD» CONCEPT IN THE MENUS OF RESTAURANT ESTABLISHMENTS OF UKRAINE

***Анотація**. У роботі наведено дослідження по впровадженню концепції «lokal food» у закладах ресторанного господарства України. Було запропоновано використання буряку (бурякового фреш) для приготування піци та яблука для приготування соусу типу майонез із яблуком. У роботі наведені рецепти розроблених страв. Визначені органолептичні показники готової продукції.*

***Ключові слова:** буряковий фреш, піца, майонез, яблучне пюре.*

***Summary.** The paper presents a study on the implementation of the concept of «lokal food» in the restaurants of Ukraine. The use of beetroot (fresh beetroot) for making pizza and apple for making a mayonnaise-type sauce with an apple was suggested. Recipes of developed dishes are given in the work. The organoleptic indicators of finished products are determined.*

***Key words:** fresh beetroot, pizza, mayonnaise, applesauce.*

Вступ. Сучасні виклики перед ресторанним бізнесом змушують працівників даної сфери знаходити нові способи привертання уваги та залучення нових клієнтів. Одною із популярних стала технологія використання «lokal food», яка полягає у введені в меню закладу ресторанного господарств (ЗРГ) страв із місцевої кухні із використанням місцевої сировини та введенням у традиційні страви інших країн місцеві продукти харчування.

Метою роботи є удосконалення технологій піци спеціального призначення та соусу типу майонез для ЗРГ із застосуванням концепції «lokal food».

Об'єкт дослідження. Удосконалення технології піц спеціального призначення та соусу типу майонез.

Методи дослідження: аналітичний, розрахунковий, технологічний.

Основні результати роботи. «Класична» рецептура тіста для піци передбачає використання води, але в даному досліджені її частина була замінена на буряковий фреш. На даному етапі було розглянуто найбільш доцільну пропорцію фреша, задля отримання найоптимальнішого та найкращого результату, особливо це стосується до текстури виробу. Рецептура із зміною вмісту бурякового фрешу наведена у таблиці 1.

Результати органолептичної оцінки розроблених зразків наведено Таблиці 2.

Було порівняно 3 види тіста з різною пропорцію води та бурякового фрешу. За результатами органолептичного аналізу було встановлено, що пропорція другого зразку найкраще підходить по органолептичних показникам, оскільки, має найбільш приємну консистенцію та колір.

Для розроблення нової рецептури соусу типу майонез було вирішено додати у склад яблучне пюре. Рецептурний склад модельної композиції майонезу з яблуко наведено у таблиці 3.

Таблиця 1

Рецептурний склад модельних композицій піци з буряком

№	Сировина	Співвідношення інгредієнтів, г		
		1 Зразок	2 зразок	3 зразок
	Житнє борошно	200	205	200
	Вода	135	120	95
	Буряковий фреш	10	25	50
	Вершки	50	50	50
	Сіль	3	3	3
	Моцарела	40	40	40
	Масло Гхи	15	15	15
	Вихід готової страви, г	370		

Таблиця 2

Органолептичні показники інноваційної піци

Назва зразку	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3
Органолептичні показники			
Колір	Однорідний, блідо рожевий	Однорідний, ніжно рожевий	Однорідний, рожевий
Смак та запах	Вершковий, притаманний вхідним продуктам	Вершковий, притаманний вхідним продуктам	Вершковий, притаманний вхідним продуктам
Зовнішній вигляд та текстура	Зовнішній вигляд: Тісто — має пружну поверхню, тримає свою форму, пористий, хрумка	Зовнішній вигляд: Тісто — має упругу поверхню, тримає свою форму, пористий, хрумка	Зовнішній вигляд: Тісто — має пружну поверхню, тримає свою форму, хрумка

Таблиця 3

Рецептурний склад модельної композиції майонезу з яблуком

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	К-сть сировини на пор. готового виробу, г	
		У натурі	У сухих речовинах
Яблука	24.7	150	135
Олія рослинна	11,2	100	100
Сіль	99,8	2	2
Гірчиця	8,7	3	2.7
Перець чорний мелений	99.7	1	1
Оцет яблучний	7.9	15	15
Цукор	99.5	12	12
Вихід:		285	182

Таблиця 4

Оцінка органолептичних показників інноваційного зразку соусу

№	Показники	Оцінка
1.	Смак і запах	5
2.	Форма	4
3.	Колір	4,5
4.	Вигляд	4,5

Результати органолептичної оцінки розроблених зразків наведено Таблиці 2.

До переваг використання у соусі яблучного пюре можна віднести: оригінальний та інноваційний смак, низька калорійність, мінімальний вміст олії та цікавий жовтуватий колір. Проте, є і певні недоліки: сезонність фрукту, смак готового соусу напряму залежить від сорту яблука, відсутність стабільності отриманого результату, незвичний смак, який може не сподобатися усім клієнтам, підходити не до всіх страв.

Висновок. За результатами роботи було встановлено найбільш вдалий та доцільний за органолептичними показниками рецептурний склад піци з буряковим фрешем. Співвідношення води та бурякового фрешу у оборану зразку складає 120 до 25. Також було розроблено рецептуру майонезу з яблучним пюре та проаналізовано його органолептичні показники. Одночасно до переваг і недоліків даного зразку соусу можна віднести його цікавий, кислуватий смак. Обидва розроблені зразки інноваційних страв є можуть бути у меню ЗРГ для впровадження концепції «local food».

Література

1. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець: Навч. посіб. К.: НУХТ. 2010. 294 с.

2. Смоляр В.І. Фізіологія та гігієна харчування. К.: Здоров'я. 2015. 336 с.

3. Міністерство охорони здоров'я України. URL: https://moz.gov.ua/nakazi-moz