

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РЕСТОРАННИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Водяницька А.Ю., Куниця К.В., к.т.н., доц.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

В умовах сучасної ринкової економіки підприємства ресторанного господарства мають орієнтувати свою діяльність на розробку та впровадження конкурентоспроможних харчових продуктів, що вирізняються високими споживчими властивостями. Погіршення стану довкілля, зростання фізичних і психоемоційних навантажень на організм людини створюють необхідність виробництва нових продуктів з підвищеною харчовою цінністю та спеціальним призначенням. Основним напрямком у цьому процесі є включення до рецептури натуральних компонентів, багатих на функціональні речовини. В Україні наявні необхідні сировинні ресурси та виробничі потужності для випуску таких спеціалізованих харчових продуктів.

Через незбалансоване харчування та неможливість задовольнити потребу в окремих біологічно активних речовинах лише за рахунок звичайних продуктів, виникає потреба у створенні функціональних харчових продуктів із високою біологічною цінністю, відповідно до принципів здорового харчування. У процесі розробки борошняних кондитерських виробів особлива увага приділяється підвищенню вмісту функціональних інгредієнтів (харчових волокон, вітамінів, мінералів, антиоксидантів) та зниженню їх енергетичної цінності. Рослинні дієтичні добавки дозволяють не лише покращити поживні властивості виробів, але й надати їм корисних функціональних якостей, поліпшити текстуру, смак та аромат, уповільнити процеси черствіння і псування, збільшити термін зберігання, замінити синтетичні барвники й ароматизатори, прискорити виробничий процес, знизити собівартість продукції, розширити асортимент та сировинну базу.

Дослідження складу рослинних дієтичних добавок свідчать про перспективність застосування вторинної сировини, такої як шрот, клітковина, рослинні олії. Комплексне використання рослинної сировини дозволяє виробляти функціональні дієтичні добавки місцевого виробництва, що практично не впливають на собівартість спеціалізованих продуктів. Ці дієтичні добавки здатні поглинати та виводити шкідливі речовини з організму, забезпечуючи його очищення на рівні тканин. Вони допомагають підтримувати баланс водно-сольового обміну, зміцнюють захисні сили організму, знижують ймовірність виникнення новоутворень, сприяють стабілізації показників холестерину та глюкози у крові. Також позитивно впливають на роботу печінки й нирок, чинять омолоджувальний та тонізуючий ефект, допомагають запобігати віковим змінам за умов несприятливого довкілля.