

ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ТА КУЛІНАРНА ТВОРЧИСТЬ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Пашко В.Є., Курячий Б.О., Куниця К.В.

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

Створення харчових продуктів, збагачених цінними компонентами, є важливою складовою здорового харчування. Такий підхід передбачає додавання до традиційних продуктів інгредієнтів, що підвищують їхню харчову цінність. На сьогодні активно розвивається виробництво харчових емульсій, зокрема майонезних соусів. Їх особливістю є знижена калорійність, досягнута за рахунок зменшення вмісту олії, а також додавання різноманітних смакових компонентів для розширення вибору та покращення органолептичних властивостей.

Водночас структура харчування населення характеризується надлишком швидких вуглеводів і тваринних жирів, що призводить до дефіциту необхідних організму речовин: ω -3 жирних кислот, вітамінів, фосфоліпідів, мінералів і харчових волокон. Вчені вбачають вирішення цієї проблеми у створенні функціональних харчових продуктів, збалансованих за основними поживними речовинами, збагачених відсутніми мікронутрієнтами і придатних для щоденного вживання.

Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості орієнтовані на створення продукції з високою харчовою цінністю, що задовольняє потреби людини у життєво важливих нутрієнтах. Важливу роль у цьому відіграють емульсійні олійно-жирові продукти – зокрема майонези та майонезні соуси, які є популярними серед широких верств населення і активно використовуються в щоденному раціоні. Саме удосконалення їх складу і властивостей визначає напрями сучасних технологічних розробок. На жаль, асортимент майонезів на українському ринку поки що обмежений, а продукти, збагачені функціональними компонентами для здорового харчування, представлені у незначній кількості. Тому обрана тема наукового дослідження є надзвичайно актуальною.

Література:

1. A novel cholesterol-free mayonnaise made from Pickering emulsion stabilized by apple pomace particles / Z. Lu et al. *Food Chemistry*. 2021. Vol. 353. P. 129418. URL: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.129418>.
2. Effect of Apple peel as an antioxidant on the quality characteristics and oxidative stability of mayonnaise / M. U. Khalid et al. *Applied Food Research*. 2021. Vol. 1, no. 2. P. 100023. URL: <https://doi.org/10.1016/j.afres.2021.100023>.