

ЕСТЕТИЧНА ПОДАЧА СТРАВ – ВІДМІННИЙ АПЕТИТ

Т.В. Мельник, здобувач вищої освіти

О.В. Матияшук, ст. викл.

І.Л. Корецька, канд. техн. наук, доц.

Національний університет харчових технологій,
м. Київ, Україна

Правильне розміщення продуктів на тарілці – запорука підвищення апетиту не тільки у дітей, але і у дорослих. Адже є велика ймовірність, що саме візуалізація страви може допомогти зацікавити споживача.

Естетичне оформлення основних страв досягається в першу чергу шляхом добору різноманітних гарнірів, соусів та відповідного розміщення окремих складових страви на тарілці. Особливістю сучасного оформлення є застосування для гарнірів широкого набору свіжих та консервованих овочів – 3–6 найменувань. Як доповнення гарнірів і елементів оформлення використовують десертні та зелені овочі, мікрогрін та соуси. При доборі складного гарніру необхідно врахувати смакове поєднання не тільки між гарніром та основним продуктом, але і всіх складових частин гарніру і оформлення між собою. Важливими елементами оформлення основних страв є зелені овочі, які красиво доповнюють і оживляють страву.



Рис. Аналіз форм розміщення їжі на тарілці

Згідно відповідям респондентів, споживачі відвідують заклади ресторанного господарства не тільки за умови запропонованого вибору а ще і для отримання задоволення від смачної їжі. Ми спробували

розібратись яка форма подачі (чи оформлення страви) найбільш приваблива для споживача.

Метою дослідження є розгляд способів подачі та оформлення основних страв у закладах ресторанного господарства.

Проведені дослідження. Нами складено шкалу оцінювання способів оформлення та подачі страв (за 10 бальною шкалою, критичний ліміт 6,0 бали) [1, 2]. За результатами глибинного інтерв'ю і якому приймали участь 63 здобувачі 3-4 курсів (за геометричними показниками розміщення страви на тарілці,) було складено аналіз форм розміщення їжі на тарілці який наведено на рисунку 1.

Для визначення статистичного висновку лояльності отриманих даних, нами застосовано критерій X^2 для однієї багатозначної вибірки [3]. Виконуються вимоги до використання критерію: $n > 50$; $f_0^i > 5$.

$$H_0: P_A = P_B = P_C = P_D$$

$$H_1: \exists \neq$$

$$f_c^A = 15,17; f_c^B = 14,85; f_c^C = 13,11; f_c^D = 12,64$$

$$f_0 = f_0^B = f_0^C = f_0^D = 55,8/4 = 13,94$$

$$\text{Тоді } x^2 = \frac{(15,17-13,94)}{13,94} + \frac{(14,85-13,94)}{13,94} + \frac{(13,11-13,94)}{13,94} + \frac{(12,64-13,94)}{13,94} = 0,094$$

$$\text{при } \alpha = 0,05, X_{0,95}^2 = 7,81$$

Таким чином, з ймовірністю 94% можемо стверджувати, що найбільш популярними у гостей закладів ресторанного господарства є страви оформлені з асиметричним (15,8%) та симетричним (14,8%) розташуванням їжі.

Список використаних джерел

1 Корецька І.Л., Зінченко Т. В. Літ. твір «Рекомендації щодо використання профілограм для оцінювання якості виробу»©. Свідectво про реєстрацію авторського права на твір № 74803, від 17.11.2017.

2. Технологія та лабораторний практикум кондитерських виробів і харчових концентратів: навч. посіб. / за ред. проф. А.М. Дорохович і проф. В.М. Ковбаси. – К.: Фірма «ІНКОС», 2015. – 632 с.

3. Кузяків О. Глибинні інтерв'ю, як метод збору інформації в соціологічному дослідженні: що потрібно знати «не-соціологу»? Інститут економічних досліджень та політичних консультацій. 2018. URL: https://www.slideshare.net/IER_Kyiv/ss-94982341 Дата звернення 20.10.2022 р.