

Секція 1. НОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ТА СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТУ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

ОБҐРУНТУВАННЯ КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРИГОТУВАННІ ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ

Баранова Т.А., гр. ТХ-16м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **М.Б. Колесникова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових частин індустрії гостинності. Водночас ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності. Тому пошук та впровадження нових форматів закладу, креативних технологій є найважливішим завданням у діяльності сучасного ресторатора.

Популяризація здорового способу життя та уважного ставлення до свого організму зробили людину більш відповідальною в плані вибору продуктів харчування. На сьогодні тенденція переоцінки українськими споживачами свого раціону на користь здорового харчування і більш уважного підходу до вибору призводить до готовності платити більше за продукти, у складі яких немає небажаних інгредієнтів.

Крафтові продукти – не тільки модний тренд, але й філософія, певний особливий стиль та дух виробництва. Крафт – це виробництво невеликої кількості продукту на малих потужностях за власними унікальними або традиційними рецептами. В рамках нашого дослідження особливий інтерес представляла крафтова продукція з шоколаду у поєднанні з натуральними інгредієнтами рослинного походження для вегетаріанського раціону, харчування у стилі «Здорова їжа» тощо. Нами здійснено аналіз асортименту крафтової шоколадної продукції, визначені види шоколаду, які потенційно можуть бути використані при розробці та вплив виду шоколаду на регулювання товщини оболонки. Так, шоколад Callebaut відрізняється дуже тонкою структурою, його частинки складають всього 15–18 мікрон. При виготовленні шоколаду використовуються виключно натуральні інгредієнти: 100% масло какао і натуральна ваніль, що є гарною основою для розробки технології цукерок.

У ході аналітичних досліджень визначено матрицю смакових сполучень для обґрунтованого складання рецептури виробів за принципами *foodpairing*, розроблено формулу продукції, за якою обґрунтовано співвідношення шоколадна оболонка – наповнювач як 35/75, склад та вологість наповнювача, умови темперування та застигання шоколадної основи.