

**Б.Б. Богштейн**, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

**Н.В. Чорна**, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ Й АДАПТАЦІЯ СТРАВ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ ДО ФОРМАТУ ВУЛИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ**

У ході аналізу ринку вуличного харчування виявлено, що на Україні формат фаст-фуд представлено американськими, східними, італійськими та іншими стравами і практично відсутній фаст-фуд з українськими брендами при тому, що українська кухня здавна славилась і славиться кулінарними традиціями, сотнями рецептур, які мають багатівікове існування. Дослідження ринку вуличного харчування визначено обмежений асортимент продукції, який несе в собі лікувально-профілактичну спрямованість.

З метою визначення потенційних можливостей розробки асортименту страв української кухні для вуличного харчування профілактичного спрямування, проведено моніторинг місцевої сировини, сегментація асортиментного ряду страв, особливості технології приготування та існуюча сучасна популярність серед шанувальників кулінарного мистецтва української кухні.

Серед різноманітного асортименту кулінарних виробів і страв, особливою популярністю користуються вареники. Технологія вареників і сировинні ресурси мають безліч варіантів: із бездріжджового тіста (борошно, вода, яйця, олія) з різноманітними начинками: солодкі (вишня, сир, сливи, яблука, мак та ін.) та традиційними (печінка, картопля, гриби, капуста, квасоля). Для приготування використовується велике різноманіття приправ та прянощів: часник, цибуля, оріп, петрушка, аніс, чебрець, м'ята, любисток, чабер, лавровий лист, червоний та чорний перець, оцет, гірчиця, хрін тощо.

Сучасний темп життя та діяльності людини, особливо активної молоді, потребує розробки більш корисного харчування. Недоотримання незамінних речовин і вітамінів та відсутність збалансованого харчування в фаст-фуді – одна з основних проблем, що пов'язана з харчуванням. Корисні речовини, такі як вітаміни, мінеральні речовини та інші, залишається за межею тенденції «Швидко і дешево». Аналітичні дослідження ринку вуличного харчування визначило шляхи розвитку асортиментного ряду страв профілактично-функціонального значення, за рахунок сировинних компонентів, що можуть бути використані як начинки для вареників,

серед них: крупа гречана, корінь імбиру, морська капуста, броколі, сочевиця – сировина, яка відповідає концепції профілактичного харчування. В ході роботи розроблено рецептури начинок для вареників «Фарш з гречки, імбиру та морської капусти» та «Фарш з сочевиці, моркви та броколі». У дослідних зразках класичних з традиційними рецептурами – з картоплею, цибулею та грибами (1); з капустою і цибулею (2) та удосконалених – з гречки, імбиру та морської капусти (3); з сочевиці, моркви та броколі (4) досліджено вміст основних харчових речовин (рис. 1) та здійснено порівняння за органолептичними показниками (рис. 2).

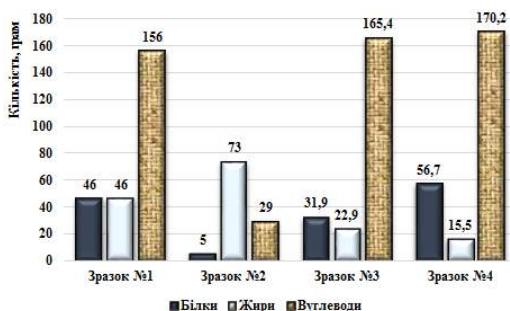


Рис. 1. Порівняння характеристика харчової цінності зразків

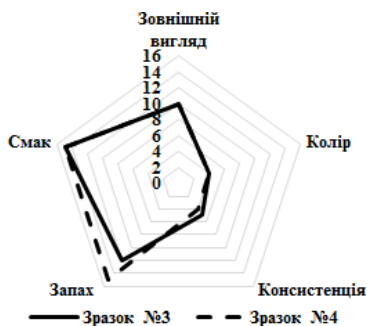


Рис. 2. Показники якості готових виробів

Таким чином, за результатами дослідження харчової цінності та органолептичних показників зразків класичних та удосконалених, визначено значну перевагу останніх, що характеризує ефективність та доцільність розробок продукції української кухні у форматі здорового харчування для вуличного харчування.