

Т.В. Лаленко, магістрант (НУХТ, Київ)

І.Л. Корецька, канд. техн. наук, доц. (НУХТ, Київ)

ПЕРСПЕКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ СОУСІВ

Здоров'я нації – одне з найважливіших напрямків діяльності кожної держави. Провідну роль у вирішенні цієї проблеми відіграє харчування. Воно є самим доступним способом позитивного впливу на якість та тривалість життя. Харчовий раціон людини повинен включати білки, жири, вуглеводи, вітаміни, макро- і мікроелементи у кількості, адекватній потребам організму людини залежно від віку, стану здоров'я, статі, маси тіла, умов праці, місця помешкання, екології та ін.

Сучасною проблемою в харчуванні є дисбаланс між обсягом витраченої енергії організмом та кількістю спожитої їжі. В результаті цього широке поширення одержали захворювання, обумовлені надмірною масою тіла та ожирінням [1].

Ожиріння – надлишкове відкладення жиру, збільшення маси тіла, що відбувається в результаті дисбалансу між поглинанням та витратами енергії в організмі [2].

У світі за останні 10 років захворюваність на ожиріння збільшилася в середньому вдвічі. Розрахунки експертів ВООЗ засвідчують, що до 2025 р. число хворих на ожиріння в світі становитиме 300 млн осіб. Відзначається збільшення кількості осіб із ожирінням серед дитячого населення. Серед працездатного населення України ожиріння виявляють майже в 30% випадків, а надмірну масу тіла має кожний четвертий мешканець. Значимість проблеми ожиріння визначається загрозою інвалідизації пацієнтів молодого віку і зменшенням загальної тривалості життя в зв'язку з розвитком тяжких супутніх захворювань [3].

Серед продукції ресторанного господарства окремих сегмент складають соуси, які сприяють кращому засвоєнню харчових нутрієнтів організмом людини, розширюють асортимент і підвищують харчову цінність страв.

Проблема може мати комплексне вирішення за рахунок зниження калорійності ряду продуктів харчування і створення функціональних продуктів зі зниженою калорійністю, в тому числі низькокалорійних соусів.

Сьогодні спостерігається зростання популярності соусів і підвищення попиту на соусну продукцію. Особлива увага приділяється емульсійним соусам на плодовій, ягідній та овочевій основі, які використовуються для надання певних смакових властивостей м'ясним,

рибним, круп'яним або десертним стравам. Вони здатні скоригувати хімічний склад страви, підвищити її харчову цінність, покращити зовнішній вигляд, вплинути на калорійність і засвоюваність.

З метою надання соусам дієтичних властивостей використовуємо молочну сироватку.

Натуральна молочна сироватка, отримана при переробленні молока на сир кисломолочний, є цінною білково-вуглеводною сировиною для створення широкого спектру різних харчових продуктів. Молочна сироватка – продукт, що в своєму складі містить сироваткові білки у кількості 0,5–1,5%.

Головними з них є β -лактоглобулін (7–12% від загальної кількості), α -лактальбумін (2–5%), альбумін сироватки крові, імуноглобуліни і компоненти протеозо-пептонної фракції. Молочна сироватка також багата на вітаміни: групи В, А, С, Е, нікотинову й фолієву кислоти, холін, біотин тощо [4].

Розроблено нову рецептуру соусу на основі молочної сироватки, як контроль використано соус молочний. Порівняння енергетичної цінності дослідних зразків соусів наведено в таблиці.

Таблиця

Порівняльна характеристика енергетичної цінності модельних зразків соусів

Назва зразка	Калорійність, ккал	Вміст в 100 г страви, г		
		Білків	Жирів	Вуглеводів
Соус молочний (контроль)	110,63	3,43	6,68	9,09
Соус на основі молочної сироватки	83,38	2,16	4,04	9,56

Згідно з таблицею, енергетична цінність соусу на основі молочної сироватки значно менша від контрольного зразка, що свідчить про доцільність використання запропонованої сировини у дієтичному харчуванні.

Список джерел інформації

1. Сучасні тенденції у виробництві виробів оздоровчої, профілактичної та лікувально-профілактичної дії / Д. Лавриненко, А. Іллочок, Т. Іщенко, А. Гавриш // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 81 Міжнародна наукова

конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 23–24 квітня 2015 р. – К. : НУХТ, 2015. – Ч. 3. – С. 421.

2. Страшинський І. М. Преспективні технології створення низькокалорійних м'ясопродуктів / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров, В. В. Крепак // Матеріали міжнародної науково-технічної конференції, 20 – 21 березня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – С. 58.

3. Страшинський І. М. Розробка рецептур низькокалорійних м'ясопродуктів / І. М. Страшинський, Г. І. Гончаров, В. В. Крепак // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : 79 міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів, 15–16 квітня 2013 р. – К.: НУХТ, 2013. – Ч. 1. – С. 346–347.

4. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – М. : Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 344 с.

Т.Є. Литвиненко, канд. екон. наук, доц. (*КНТЕУ, Київ*)

ТЕНДЕНЦІЇ ДИЗАЙНУ ОСНОВНОГО ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах кризи економіки країни в ресторанному господарстві проявляється тенденція до зміни форматів, концепцій, типів та видів закладів ресторанного господарства, кількості виробничих приміщень і їх площі, перерозподіл у функціональному призначенні приміщень закладів та трансформація не тільки структури основного та допоміжного виробництв, а і закладу в цілому. Професіонали ресторанного бізнесу вважають, що дизайн основного виробництва, яке має професійний сленг – кухня, – визначається в основному економічними факторами та запитами споживачів. Зараз чітко проявляється тенденція до зменшення розмірів основного і допоміжного виробництв і зростання площі торговельних приміщень в закладах ресторанного господарства. Практичні робітники розцінюють дану тенденцію як результат впливу наступних факторів: зміна попиту на послуги закладів ресторанного господарства; поява і вплив сучасних трендів, в тому числі і на здоровий спосіб життя і харчування; загострення конкурентної боротьби за місце праці, обмеженість бюджету, що обумовлена вимогами щодо збільшення розмірів прибутку на інвестиційний капітал. За кордоном (США, Франція, Іспанія, Італія, Японія тощо) всесвітньо відомі ресторатори переносять центр виробництва продукції до торговельної зали (Жюль Робюшон, США) і, навіть, влаштовують ресторани столики на кухні – щоб споживачі могли спостерігати за процесами виробництва замовлених