

документації на страви із курчат – бройлерів та їх напівфабрикатів заморожених, на які відсутня технологічна документація.

Статус виробничих рецептур доцільно надати рецептурам, які розроблені в умовах виробництва, на якому вони запроваджені. Вони відпрацьовуються на власному устаткуванні закладу. Варіювання технологічних параметрів в цьому випадку залежатимуть від стабільності якості сировини, від дотримання параметрів технологічного процесу.

Номінальні рецептури при запровадженні їх на виробництві набувають статусу виробничих, тому що відпрацьовані на конкретному підприємстві.

За результатами досліджень, проведено технологічну експертизу і контроль якості та розроблено і затверджено технологічну документацію на страви із заморожених курчат – бройлерів та напівфабрикатів з них – «Кнелі з філе птиці», «Плов особливий з птицею», «Рагу із овочів з птицею» для харчоблоку КНП ХОР «ОПЛ №1». Таким чином розробка та запровадження технологічної документації полегшить технологічний процес та забезпечить стабільне виробництво.

ШЛЯХИ ВПРОВАДЖЕННЯ СУЧАСНОЇ КАВКАЗЬКОЇ КУХНІ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Мерлай С.В., гр. ТХЗ-58

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.В. Журавльов**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Питання про їжу нерозривно пов'язане з історією людства. Сама їжа, будучи міцно пов'язаною з історією, стає продуктом історичним. Їжа розглядається як своєрідна мова і одночасно як спосіб самоідентифікації народу.

У кожного народу існують свої історичні особливості харчування, вони характеризуються асортиментом продукції, способами їх обробки, вживанням властивих даній кухні спецій та приправ, специфікою обслуговування та режимом харчування.

В основі кожної національної кулінарії лежать два найголовніших чинники: набір вихідних продуктів і способи їх обробки. Набір вихідних продуктів визначається тим, що дають природа і матеріальне виробництво.

Не мало схожих національних страв у народів Закавказзя, Північної Азії, що дозволяє нам говорити, приміром, про загальні кавказьку, середньоазіатську кухні.

Метою роботи є впровадження сучасної закавказької кухні у закладах ресторанного господарства. Для цього було проведено експертний аналіз літературних джерел, що характеризують етнічні кухні, визначені фактори і характерні ознаки, що впливають на становлення сучасної закавказької кухні. На основі аналізу розроблялися проекти рецептур страв та технологічні картки, які були впроваджені у закладах ресторанного господарства.

Актуальність проведеної роботи полягає у ретельному вивченні кавказьких кухонь з використанням методологічних підходів до розробки рецептур та визначення технологічних параметрів процесів виробництва продукції та популяризації національних страв в закладах ресторанного господарства України.

Практична значимість даного дослідження викликана відсутністю на сьогодні діючих нормативних документів, що регламентують рецептурний склад, технологію приготування, правила оформлення та подачі, вимоги до якості кулінарної продукції. Це ускладнює виробництво національних страв у закладах ресторанного господарства.

Таким чином, проведені дослідження надали можливість розробити проект нормативної документації на нові страви: борані з зеленою квасолею, алеч (курка тушкована), кчуч (баранина тушкована) які успішно пройшли апробацію у діючому закладі ресторанного господарства кафе «Вогник» та отримали позитивну оцінку.

ТЕХНОЛОГІЯ КАПКЕЙКІВ ІЗ БІСКВІТНОГО ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ ЛЛЯНОГО БОРОШНА

Неласа В.Г., гр. МТХ-19

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Проблема стрімкого ожиріння населення зростає з кожним роком. На 2019 рік статистика стверджує, що 58% жителів України мають проблеми з зайвою вагою та 24% з них – з ожирінням. Саме тому впровадження кондитерських виробів оздоровчого призначення є актуальною та своєчасною.

Метою дослідження є розроблення технології кондитерської продукції оздоровчого харчування на основі класичної рецептури капкейків з метою підвищення харчової цінності, вітамінного складу, насичення виробу макро- і мікроелементами та впровадження їх у заклади ресторанного господарства. Інноваційним аспектом даного дослідження є заміна пшеничного борошна, на такі види борошна, як