

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

кунжутне, рисове та з насіння гарбуза, які, по-перше, не містять глютену, по-друге, є джерелами вітамінів групи В та РР. Композиція борошна пшеничного 75% та 25% лляного підвищує вміст білка в готовому виробі на 30%, а також на 2% ненасичених жирних кислот.

Інновацією розробленої технології є заміна жирової та частки цукрової частини складу на фруктово-овочеве пюре. Це позитивно впливає на органолептичні показники, пористість виробу, а також, насичує готовий виріб вітамінами та поживними речовинами. В ході експериментів було визначено, що комбінація з рисово-ляного борошна та гарбузово-морквяного пюре підвищує кількість нутрієнтів: вітаміни групи В та РР до 6,5%, а також 23 мікроелементи (окрім кремнію) до 4,5%. При композиції кунжутно-ляного борошна та пюре яблучно-бананового змінюються органолептичні показники, вміст вітамінів групи В, РР, А, а також вміст мікронутрієнтів: К на 2% та Fe на 2,9%. Композиція з гарбузово-ляного борошна з бананово-бурякового пюре зменшує загальну калорійність виробу.

Встановлено, що використання замість пшеничного борошна вищеперерахованих композицій впливає на органолептичні показники, а введення фруктово-овочевого пюре підвищує пористість виробів. Розроблені інноваційні вироби можна рекомендувати для споживання людям, які мають проблеми зайвої ваги, а також тим, які мають алергію на глютен та дотримуються оздоровчого харчування.

ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СУМІШІ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ ГАРЯЧОГО ШОКОЛАДУ

Павленко М.В., гр. ТХ-15м

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **О.В. Котляр**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підприємства ресторанного господарства є важливою ланкою в системі економічних і соціальних заходів, спрямованих на підвищення матеріального і культурного рівнів життя людей. Сьогодні пошук конкурентоспроможної продукції є однією з основних умов успішної роботи підприємств, для чого необхідно враховувати питання ринкової стратегії і тактики по максимальному задоволенню запитів споживача. Однією з основних передумов і реальних гарантій повного задоволення потенційних потреб споживачів є розробка нових підходів до технологічного планування проектів для підприємств всіх форм власності.