

Б.Б. Ботштейн, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

Н.В. Чорна, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

ІСТОРИЧНИЙ ЕКСКУРС ТА СУЧАСНІ ДОСЛІДЖЕННЯ МІКСОЛОГІЇ БАРНОГО МИСТЕЦТВА

На сьогоднішній день ефективно рентабельне існування закладу ресторанного господарства неможливо без нового напрямку в технології виробництва кулінарної продукції. Аналіз ринку діючих закладів ресторанного господарства підтверджує необхідність проекту таких підприємств, де не тільки б стояла мета – забезпечення харчування людей, але й впровадження і адаптація нового шляху розвитку рестораних технологій, які б робили продукцію, що пропонує заклад споживачам конкурентоспроможною.

Одним з перспективних напрямів, який дасть можливість закладу ресторанного господарства зайняти свій сегмент в ресторанному бізнесі, є розробка та впровадження кулінарної продукції з новими органолептичними властивостями. Таким напрямом розвитку, на наш погляд, є технології виробництва змішаних спиртовмісних напоїв - коктейлів з новими структурними властивостями, які користуються популярністю у відвідувачів закладів ресторанного господарства.

Міксологія – це мистецтво приготування коктейлів, яке є одним з найцікавіших аспектів барного бізнесу і засновано на принципі розкриття смаку окремих інгредієнтів коктейлю. Міксологія отримала широке розповсюдження як творчий і технологічний процес в останні п'ятнадцять років. Сам термін з'явився в США в кінці XIX століття, але став активно використовуватися набагато пізніше, в 90-і роки XX століття в Лондоні. У цей час, у зв'язку зі створенням ЄС та відкриттям Євротунелю, французькі кухарі почали активно переміщатися в Лондон, поклавши початок кухні в стилі «фьюжн». Розвиток цього напрямку призвело до того, що знаючи толк в їжі та напоях, гурмани ставали все більш вимогливими, у тому числі і до такої групи продукції закладів ресторанного господарства, як коктейлі.

Дослідження сучасного ринку рестораних послуг у бізнесі міксологів також підтверджує, що спиртовмісні змішані напої, які мають у своєму складі різні рецептурні компоненти, відрізняються міцністю, технологією, оформленням та подачею, користуються великим попитом. Знайти свою індивідуальну нішу в добре розвиненій інфраструктурі існуючих закладів, що пропонують означену групу продукції, можливо тільки при наданні сучасному споживачу різноманітних та креативних технологій. Саме таким вимогам можуть

відповідати в барному мистецтві спиртовмісні напої – коктейлі, в основі яких лежить молекулярна міксологія.

Молекулярна міксологія являє собою унікальну науку, головним завданням якої є розробка своєрідної ф'южн версії звичних коктейлів, що складаються, в більшості своїй, з традиційних інгредієнтів, але яким притаманні нові органолептичні характеристики.

Суть молекулярного коктейлю – завдяки особливому способу приготування і деяких інгредієнтів у напою змінюється текстура, стан і форма – такий коктейль можна не випити, а з'їсти.

Коктейлі, створені шляхом молекулярного експерименту, являють собою цікаві об'єкти, структура яких далека від класичного рідкого або пюреподібного стану. Молекулярні напої можуть подаватися у вигляді желе або піни, кристалів, і навіть льоду. Ефект впливу коктейлю на людський організм залишиться колишнім, але що стосується смакового та естетичного сприйняття, то молекулярний коктейль здатний викликати справжню бурю нових відчуттів, завдяки своїй незвичайній текстурі і формі.

Можливість зміни структури коктейлю стала реальністю у зв'язку з появою таких пристосувань, як фризери, лазери, сифони, які, впливаючи на суміш субстанції, роблять їх консистенцію іншою за допомогою желатину, вуглекислого газу, хлориду кальцію, рідкого азоту та бікарбонату соди. Крім того, найчастіше видозмінити консистенцію вдається шляхом поєднання компонентів, що мають схожий хімічний склад.

Метою дослідження даної роботи було удосконалення змішаних алкогольних напоїв з ціллю одержання нового конкурентоспроможного продукту, який надасть можливість задовольнити попит сучасного споживача та зайняти закладу ресторанного господарства, що його пропонує, свою нішу на ринку ресторанних послуг.

Встановлено, що одержати нові структурні та смакові властивості коктейлів можливо за рахунок використання у складі рецептурних компонентів структурно-активної речовини – швидкорозчинного харчового желатину.

Дослідження проводили з модельними системами «спиртовмісний компонент – желатин – вода». Експериментальні дані із вивчення піноутворюючої здатності та стійкості піни спиртовмісних модельних систем на основі швидкорозчинного желатину підтвердили можливість створення продукту з новими споживчими властивостями – структурованого спиртовмісного коктейлю.