

Аналіз експериментальних даних (табл.) дозволяє стверджувати, що процес регулювання складу сольової системи молока знежиреного призводить до підвищення його термостабільності і залежить від кількості виведеного кальцію.

На основі проведених досліджень визначено перспективність використання альгінату натрію в рамках підвищення термостабільності молока, що досягається шляхом зв'язування іонів кальцію як фактору порушення стабільності колоїдної фази молока, та відкриває широкі перспективи щодо підвищення функціонально-технологічних властивостей білків казеїнової фракції.

Є.В. Преор, магістр (*ВТЕІ КНТЕУ, Вінниця*)

І.О. Мазуркевич, доц. (*ВТЕІ КТЕУ, Вінниця*)

КВІТКОВА ГАСТРОНОМІЯ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ У РОЗВИТКУ КУЛІНАРІЇ

У пошуках нових напрямів кулінарії, створенні нових страв, шеф-кухарі звернули увагу на натуральні інгредієнти для приготування своїх страв, і одним із перспективних напрямів стала квіткова гастрономія або квіткова кулінарія.

Більшість науковців розглядають квіткову гастрономію як спосіб використання їстівних квітів під час приготування страв, а також як самостійні страви та елементи оздоблення.

Їстівні квіти почали використовувати в кулінарії ще 2000 років тому для оформлення в різних десертах, в салатах, напоях. Крім того, вони використовувались не лише як елементи декору страв на вишуканих святкових столах, а й додавались до щоденних страв. Для прикладу, квіти настурції входять до складу популярного у Франції «Кардинальського салату». Страви з квітів повернулись до країн Європи (Франція, Англія, Греція та ін.) із довгого забуття і ще більше стали цінуватись у таких країнах, як Японія, Китай, Туніс.

Варто зазначити, що страви із додаванням квітів є корисними та низькокалорійними. З точки зору корисності у харчуванні, їстівні квіти містять корисні речовини, такі як мінерали та вітаміни, мають велику кількість антиоксидантів і низький вміст жиру. Ці вишукані інгредієнти збагачують будь-яку страву смаком, кольором, ароматом, додають стравам вишуканості.

XX століття ознаменувалось книгою Елеонор Роде «Сад трав», а в 1965 р. в США був опублікований ще один збірник: «Квіткова

кулінарія. Мистецтво приготування квітів». Знову популярними їстівні квіти стали лише у 80-ті роки ХХ століття.

В умовах сьогодення страви із використанням їстівних квітів набувають все більше популярності, однак не в ролі повсякденної їжі, а в якості дорогого і вишуканого делікатесу.

Найбільш популярними стали вегетаріанські салати з овочів і пелюсток, зацукровані квіти і пелюстки з троянд, фіалок, тюльпанів та лілій, а також конфітюри та джеми із них.

В Японії існує справжній культ вшанування квітів: найчастіше у стравах використовують квіти хризантеми як прикрасу страв або складову багатьох страв з риби та морепродуктів чи окремо як гарнір. Страви з використанням квітів і трав, типу кропиви, кульбаб і лаванди – модний тренд європейських і американських вегетаріанських ресторанів

Найбільше затребуваними та вживаними квітами у квітковій кулінарії, такі як настурції, троянди, фіалки, квіти цукіні та кавунів, хризантеми, лілії, гвоздики, лаванди, фіалки, маргаритки, квіткі чебрецю, шавлії, розмарину. З метою приготування пряно-ароматичної сировини використовують такі квіти як шніт цибулі, суцвіття базилику, лаванди, шафран, ванілі та ін.

Фахівць в області квіткової кулінарії шеф-кухар ресторану Fairmor Waterfront у Ванкувері, стверджують, що квіти роблять страви корисними для здоров'я.

Існує думка, щоб продукт зберігав свої корисні властивості його не варто піддавати тривалій тепловій обробці. Саме тому найбільш поширеними є холодні страви та холодні десерти, в яких квіти додаються до страв без попередньої теплової обробки.

Основними напрямками використання квітів на підприємствах ресторанного господарства є: 1) оформлення, декорування страв та напоїв; 2) ароматизація кондитерських виробів та десертів; 3) додавання в страви у сирому вигляді з метою збагачення страви антиоксидантами, вітамінами групи В та вітаміном С; 4) урізноманітнення асортименту страв та привернення уваги відвідувачів за рахунок незвичної сировини.

Отже, квіткова кулінарія має широкий спектр застосування та великий асортимент сировини.

Крім того, квіти є корисними інгредієнтами, що збагачують страви мікроелементами та вітамінами і позитивно впливають на здоров'я людини.