

М.Л. Павлишин, канд. техн. наук (ЛІЕТ, Львів)

Г.Я. Язвінська (ЛІЕТ, Львів)

АЛЬТЕРНАТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ СОЛОДОЩІВ У РЕСТОРАННІЙ ІНДУСТРІЇ

До солодощів належить велика група борошняних кондитерських виробів, частота споживання яких українцями є досить високою, вагому частку яких випускають й підприємства ресторанного бізнесу. На світовому ринку традиційні підходи до виробництва солодощів змінилися зважаючи на те, що істотним недоліком борошняних кондитерських виробів є повна відсутність або вміст незначної кількості важливих біологічно активних речовин (БАР). Сьогодні науковці і практики для ресторанної індустрії шукають альтернативні джерела натуральної сировини, нові шляхи поліпшення якості, розширення асортименту і створення солодощів підвищеної біологічної цінності з використанням рослинної сировини. Вагомий внесок щодо наукового обґрунтування нових способів одержання і розробки прогресивних технологій функціональних добавок для харчових продуктів зробили вітчизняні вчені, зокрема науковці ХДУХТ, КНТЕУ, НУХТ, ЛІЕТ тощо.

Обґрунтовуючи вибір сировини в нових рецептурах солодощів, ми ставили перед собою завдання одержати безпечні продукти з екологічно чистої місцевої нетрадиційної сировини найпростішим способом. Перспективною сировиною з підвищеним вмістом БАР, у т.ч. антоціанів є плоди дерену справжнього (*Cornus mas*), що придатні для виробництва рулетів і кексів підприємствами ресторанного господарства й використання їх для здорового харчування, адже їхній рецептурний склад піддається коригуванню. Для промислової переробки закладами ресторанного господарства придатні ягоди, що знаходяться в стадії повної стиглості.

З аналізу літературних джерел видно, що *Cornus mas* слабко розгалужений кущ або невелике дерево родини деренових, не вибагливе до ґрунтів, проте росте у помірно теплих кліматичних зонах. У дикому стані росте в лісах, по чагарниках у західних лісостепових районах Карпат, на Прикарпатті та рідко на Черкащині, в Кіровограді. Рослина є чудовим ранньовесняним медоносом і пилконосом.

Хімічний склад рулетів й кексів, що випікаються закладами ресторанного бізнесу, можна відкоригувати шляхом збільшення вмісту пектинових, дубильних, мінеральних речовин, вітамінів тощо, які містяться в дикорослих ягодах *Cornus mas*. Ягоди дерену справжнього

свіжі (циліндричної або грушовидної форми) й консервовані у формі варення, джему, пасти володіють високими споживними властивостями, зокрема, приємним соковитим кисло-солодким смаком, своєрідним фруктовим ароматом, інтенсивним червоним забарвленням.

Висока смаковитість ягід формується хімічним складом: 8–9% цукрів, 2–2,5% органічних кислот (яблучної, лимонної, янтарної), 55 мг% аскорбінової кислоти, інших вітамінів, 12% дубильних і пектинових речовин, ефірної олії; у кісточках виявлено до 34% рослинної олії.

Завдяки високому вмісту БАР ягоди *Cornus mas* та солодощі, приготовлені на його основі володіють лікувально-профілактичними властивостями. Аналіз енциклопедичних матеріалів свідчить про те, що в народній медицині свіжі ягоди дерену або їх відвар використовують для підвищення апетиту, протицинговий й протигарячковий засіб, як тонізуючий і в'язучий засіб при проносах; сік ягід знижує рівень цукру в крові й підсилює ферментативну секрецію підшлункової залози; сухі ягоди – при шлунково-кишкових і простудних захворюваннях.

У рамках виконання наукової теми кафедри товарознавства та експертизи товарів, науковцями Львівського інституту економіки й туризму здійснюються експериментальні дослідження рулетів й кексів з вмістом дикорослих ягід дерену справжнього з апробацією одержаних результатів у виробничих умовах Навчально-виробничого комплексу студентського кафе «Мандрівник», що функціонує в комплексі ЛІЕТ.

Таким чином, доведено, що ягоди дерену справжнього є чудовою сировиною для харчової промисловості. Шляхом промислової переробки й використання в якості начинок у кафе «Мандрівник» виготовлено рулет й кекс “Корисний з кизилом” з підвищеним вмістом БАР. Такі солодощі користуються попитом серед студентів ЛІЕТ й відвідувачів закладу, крім того у нових виробх спостерігається розумне співвідношення між ціною, корисності та якістю. В подальшому доцільно продовжувати наукові дослідження з можливим впровадженням закладами ресторанного бізнесу раціональних технологій виготовлення солодощів із додаванням ягід дерену справжнього у різних формах.