

УДК 637.181:338.488.2:640.43

Дарина Красько

студентка IV курсу спеціальності «Харчові технології»

*Науковий керівник:***Ольга Маслійчук**

канд. техн. наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи та харчових технологій

Львівський національний університет імені Івана Франка

ФОРМУВАННЯ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ ВЕГЕТАРІАНСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

У формуванні сучасних тенденцій вегетаріанського харчування у ресторанному господарстві сьогодні особливу увагу приділяють сектору так званого «non-dairy milk» – «немолочного молока». Активний розвиток та зростання споживчого попиту на нього пов'язується як і з індивідуальною непереносимістю лактози чи молочного казеїну у дедалі більшій кількості населення, так і з активною популяризацією вегетаріанства, сиродіння, дотриманням постів та іншими національно-культурними особливостями харчування [1].

Аналіз інформації, щодо виготовлення «рослинного молока» та його впровадження у заклади ресторанного господарства м.Львова доповнюючи асортимент напоїв та десертів та формуючи сучасні тенденції вегетаріанського харчування.

Аналіз наукової та патентної інформації показав, що сьогодні існує близько 35 видів «рослинного молока». Їх можна поділити на п'ять груп [1]: – «рослинне молоко» зі злакових – вівсяне, рисове, гречане, кукурудзяне, пшеничне, житнє, ячмінне, полб'яне, з тритікале (гібрид жита та пшениці); – «рослинне молоко» з зернобобових – соєве, арахісове, люпинове, з бобів вігні і мукуни, чуфи; – «рослинне молоко»

з горіхів – мигдальне, кокосове, фісташкове, кедрове, з волоського горіха, кеш'ю і фундука; – «рослинне молоко» з олійного насіння – кунжутне, льняне, конопляне, соняшникове, гарбузове, горлянки; – «рослинне молоко» з псевдо-зернових культур – амарантове, макове, з кіноа, чіа, тефа, і т. За обсягами світових продажів в існуючому асортименті «рослинного молока» промислового виробництва домінує мигдальне і соєве, але купівельний попит на інші види неухильно зростає. Вже досить добре відомі на світовому продовольчому ринку бренди «рослинного молока»: EcoMil (Іспанія), Alpro (Бельгія), Natumi (Німеччина), NaturGreen (Іспанія), Riso Scotti (Італія), Joia (Австрія). В Україні виробництво «рослинного молока» представлене двома торговими марками – «Ідеаль Немолоко» та Vega Milk [2].

Аналіз асортименту «рослинного молока», представленого на ринку України, свідчить, що вітчизняні виробники випускають продукцію з місцевої доступної сировини – гречка, овес, рис, волоські горіха та в невеликій кількості мигдаль. Вартість цих продуктів суттєво нижча від вартості імпортованих товарів (в 2...3 рази), тому попит на вітчизняне «рослинне молоко» зростає. При розробці сучасних технологій напоїв на рослинній основі, векторними факторами є: формування прийнятних органолептичних показників, рівень вмісту поживних нутрієнтів та стійкість емульсійної системи при зберіганні.

Серед основних переваг «рослинного молока» варто відзначити: швидко і легко засвоюється організмом; містить велику кількість вітамінів і мінералів; відрізняється низьким вмістом жиру і калорійністю (крім кокосового); не містить лактозу, казеїн і холестерин; не викликає подразнення кишківника.

У місті Львів відзначаються такі вегетаріанські заклади, як: Dogs Like Ducks, кав'ярня-кондитерська «Арус», Green Caffè, Dreamers place, Vegano Hoologano та OM NOM NOM – в яких можна замовити п'ять видів рослинного молока власного виробництва: кунжутне, мигдалеве, соняшникове, фундукове, кокосове та різноманітні страви та десерти із їх використанням.

Нами розроблений асортимент десертів та напою, для розширення асортименту в ресторані OM NOM NOM. Напій «Полунично-мигдальне смузі», до складу якого входить: полуниця, молоко мигдалеве, м'який соєвий сир тофу та сироп агаві. Десерт «Топіока в горіховому молоці»:

кульки топіоки дрібні, молоко з кеш'ю, жовток яєчний, цукор, сіль морська, екстракт ванілі та чорний кунжут, та «Чізкейк з чорною смородиною»: фініки сушені, курага, горіх волоський, олія соняшникова, смородина чорна, кеш'ю, молоко кокосове, вода, цукор, агар, кокосова стружка.

Висновок. Отже, аналіз асортименту та стану виробництва «рослинного молока» в Україні та світі, свідчить про перспективність та доцільність розробки нових рецептур кулінарної продукції та десертів на їх основі.

Ключові слова: вегетаріанство, рослинне молоко, горіхове молоко, десерти, напої.

Список використаних джерел

1. Егорова Е. Ю. Немолочное молоко: обзор сырья и технологий / Егорова Е. Ю. // Ползуновский вестник. – 2018. – № 3. – С. 25–34.
2. Рослинне молоко [Електронний ресурс]. – URL: <https://narodfarma.com.ua/ua/beverages/healthy-beverages/> (дата звернення: 12.04.2022).
3. Топ вегетаріанських закладів Львова [Електронний ресурс]. – URL: https://lviv.vgorode.ua/news/dosuh_y_eda/346571-bez-miasa-bez-ryby-bez-yaiets-top-5-vegetarianskykh-kafe-lvova (дата звернення 18.04. 2022).