

УДК 338.048

Катерина Корнієнко

студентка III курсу спеціальності «Харчові технології»

Науковий керівник:

Ольга Дулька

канд. тех. наук

асистент кафедри готельно-ресторанної справи

Національний університет харчових технологій

ІННОВАЦІЙНІ СПОСОБИ ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В умовах швидкого поширення та мутацій патогенних мікроорганізмів пріоритетом є безпека під час виготовлення харчових продуктів. Дотримання правил зберігання сировини є важливою складовою у реалізації продукції, подовженні терміну зберігання та забезпечення стабільних органолептичних показників готової продукції.

Метою роботи є вибір ефективного способу зберігання сировини для забезпечення стабільної якості харчової продукції.

Основні режими зберігання сировини і готової продукції включають у себе в першу чергу співвідношення температури, відносної вологості та тривалості. Наприклад, крупношматкові напівфабрикати з м'яса зберігаються 48 год при температурі 0...2 °С та відносній вологості 85...90%; риба морожена – 24 год при тій же температурі та відносній вологості 90...95%; молочно-кисла продукція зберігається не більше 36 год при температурі 2...6 °С та відносній вологості 85...90% [4, с. 52]. Суворе стеження за терміном зберігання, особливо продуктів, які швидко псуються та дотримання специфічних властивостей продуктів (гігроскопічність, сприйняття запахів, можливість усихання, прогрікання або проростання під впливом світла, тепла і т.і.) [4, с. 53].

До основних способів зберігання сировини відносяться: заморожування, консервування, ферментація, копчення, сушіння. Перспективними є новітні способи зберігання продуктів. Науковцями Національного університету Сінгапуру виявлено, що сині світлодіоди мають значний антибактеріальний вплив на харчові патогени і найбільш ефективні при температурах від 4 до 15 °C і рН близько 4,5. Світлодіоди відомі як енергозберігаючі джерела світла та мають антибактеріальний ефект, що заснований на властивості бактерій адсорбувати світло у видимій області електромагнітного спектру (400...430 нм) завдяки світлочутливим сполукам у їх клітинній стінці. Таким чином, вплив синього світлодіодного світла призводить до загибелі бактерій. В закладах ресторанного господарства світлодіоди можуть бути застосовані в охолоджувачах харчових продуктів, щоб зберегти свіжо-нарізані фрукти, готових до вживання морепродуктів (суші та копчений лосось, охолоджені м'ясні продукти). Ця технологія може, також, бути корисною у мережах роздрібною торгівлі, зокрема торгових центрах, фудкортах, супермаркетах та для постачальників продуктів харчування.

Інноваційним способом, який може бути застосований для збереження якості харчових продуктів є використання холодної плазми для обробки різних харчових поверхонь, що сприяє ефективному знеплідненню.

Для визначення ефективності плазмо-трубної системи було проведено дослідження щодо контамінованості філе шинки грам-позитивними патогенними видами бактерій *Listeria monocytogenes* та грам-негативними *Salmonella enterica Serovar Typhimurium*. Це дослідження показало, що після оброблення холодною плазмою зараженої шинки відбулося значне зниження вмісту мікроорганізмів *L. Monocytogenes* та *S. Typhimurium*.

Отже, плазмова обробка, призводить до інактивації патогенних мікроорганізмів без втрати якісних показників готової продукції.

Високі показники продукції ресторанного господарства залежать від якості сировини, зокрема від стабільності її мікробіологічних показників під час зберігання. Запропоновано спосіб обробки сировини шляхом використання плазмо-трубної системи, що забезпечує стабільні показники готової продукції.

Ключові слова: інновація, якість, збереження, харчові продукти.

Список використаних джерел

1. Використання світлодіодів задля подовження терміну придатності продукції [Електронний ресурс]. – <https://economictimes.indiatimes.com/news/science/blue-leds-can-be-used-to-preserve-food/articleshow/48087594.cms>
2. Дія холодної плазми на сировину [Електронний ресурс]. –<https://link.springer.com/article/10.1007/s11356-021-16741-x>
3. Назаренко Л. О. Експертиза товарів (експертиза продовольчих товарів) : навч. посіб. / Л. О. Назаренко. – Київ : Центр учбової літератури, 2014. – 312 с.
4. Шидловська, О. Б. Організація ресторанного господарства / Шидловська О. Б. – Київ : НУХТ, 2018. – 121 с.