УДК 637.5.03

Анастасія Грицкевич
здобувач,

Людмила Мамченко
канд. техн. наук, доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ М'ЯСНИХ СТРАВ ЗА РАХУНОК ВЕРБЛЮЖИНИ

Вступ. За смаковими перевагами Україна належить до європейського культурного простору. Традиційною для української кулінарії є використання таких видів м'ясної сировини, як свинина, яловичина, курятина, кролятина. Є випадки приготування конини (під значним впливом кримськотатарської кухні), або різних видів дичини.

Останнім часом українські ресторани збагатили меню жаб'ячими стегенцями та равликами, що є безумовним запозиченням із Франції та франкомовних країн [5, с. 159]. Інші ж види м'яса, які для українського споживача все ще є екзотичними, майже відсутні (верблюжина, м'ясо черепахи, крокодила, змії тощо). Сучасною тенденцією цивілізованого світу є розвиток мультикультурного суспільства, якому притаманне різноманіття пропозиції національних страв. Україна перебуває у цьому загальноєвропейському мейнстримі, поступово розширюється асортимент м'ясних страв з етнічною, релігійною (халяль, кошерне) специфікою, а також за рахунок уведення екзотичних видів м'яса. У цьому аспекті було запропоновано проаналізувати можливості використання м'яса верблюда як нетипової сировини для українського культурного простору.

Мета дослідження – аналіз та обґрунтування шляхів розширення асортименту м'ясних страв у закладах ресторанного господарства України з використанням м'яса верблюдів.

Основна частина. М'ясо верблюда широко використовують у національній кухні народів Північною та Східної Африки, Близького

© Грицкевич А., Мамченко Л., 2022

Сходу та Середньої Азії [6, с. 138]. Для українського та європейського кулінарного та культурного просторів це м'ясо та страви з нього є нетиповими, тому їх уведення до меню буде природним лише в спеціалізованих (етнічних) закладах ресторанного господарства: закладах африканської (насамперед марокканської та алжирської), монгольської (або споріднених з нею) кухні.

М'ясо верблюда характеризується червоним кольором і смаком, що нагадує яловичину. М'ясний жир кремовий із жовтим кольором і м'який, більш гладкий, ніж у інших сільськогосподарських тварин.

Верблюжина вважається одним з найкращих дієтичних видів м'яса, що значною мірою зумовлено раціоном харчування тварини (дикі рослини із високим рівнем концентрації мінералів). Воно містить макро- і мікроелементи (калій, фосфор, магній та інші), вітамінами B_1, B_2, PP, B_9, C, A і E. Залізо, що міститься у верблюжині, легко засвоює організм людини, воно запобігає розвитку анемії у дитячому віці. Високий вміст рибофлавіну підвищує захисні сили організму, нормалізує ліпідний та вуглеводний обмін, роботу нервової системи [4].

Значення м'яса як білкового продукту визначають насамперед завдяки вмісту білка та збалансованому складу амінокислот, головним чином незамінних. Верблюжина відрізняється від яловичини більш підвищеним вмістом триптофану, гістидину, аспарагінової кислоти, оксипроліну, глутамінової кислоти, аргініну, серину та гліцину [6].

Таким чином, м'ясо верблюдів можна вважати перспективною м'ясною сировиною, яка має високу харчову цінність та відрізняється наявністю цілого комплексу функціональних інгредієнтів.

Використання м'яса верблюдів є одним із шляхів розширення асортименту м'ясної продукції з високою біологічною цінністю для закладів ресторанного господарства України.

Ключові слова: верблюжина, макро-, мікроелементи, незамінні амінокислоти.

Список використаних джерел

1. Популярна азіатська кухня.– URL: https://krutirecepti.pp.ua/kuirdak-populjarna-aziatska-izha.html

2. Spoon.– URL: spoon.in.ua.
3. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. / Слащева А. В.– Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020.– 159 с.
4. Medcraveonline.– URL: medcraveonline.com.