

УДК 664.68

Тамара Савчук

*студент 4 курсу
спеціальності 181 «Харчові технології»*

Ольга Маслійчук

канд. техн. наук, доцент кафедри

Олександра Максимець

*ст. викладач
кафедри готельно-ресторанної справи
та харчових технологій
Львівський національний університет
імені Івана Франка*

ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМИ ПОЛІПШЕННЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ПЕРШИХ СТРАВ

Вступ. Споживач став центром інноваційного ланцюжка, і тепер він є рушійною силою змін, що відбуваються в харчовій промисловості з погляду розроблення нових страв. Зміна складу, що знижує кількість жиру, цукру та солі або збільшує кількість харчових волокон, вітамінів, мінералів або інших біоактивних сполук, поліпшить профіль поживних речовин в оброблених продуктах. Отже, це сприятиме більш здоровому харчуванню та раціону харчування, а також допоможе контролювати та запобігати ожирінню та хронічним неінфекційним захворюванням.

Мета роботи – визначити інноваційні напрями поліпшення споживчої цінності перших страв та впровадження їх у заклади ресторанного господарства.

Результати. Результати досліджень спектра інноваційних рішень щодо поліпшення споживчої цінності перших страв подано в табл. 1.

Таблиця 1

<i>Інновації щодо поліпшення споживчої цінності</i>	
Заміна тваринного білка рослинними білками	Інноваційні можливості в цьому секторі містять заміну загущувачів тваринного походження (молоко, вершки, масло, м'ясний або рибний бульйон тощо) іншими, рослинного походження, такими як деякі бобові, злаки, псевдозлаки, морські водорості та ін.
Зменшення солі	Консервований суп є одним із продуктів, що містить велику кількість натрію. З огляду на серйозність надлишкового споживання солі держави-члени ВООЗ погодилися знизити вміст солі в продуктах для населення на 30% до 2025 року. Для досягнення цієї мети органам влади запропонували поліпшити доступність малосольних продуктів
Зниження цукру	Вміст цукру в овочевих супах може бути надмірним. Наприклад, Gallager повідомив про велику кількість цукру, до 20 г на тубу, у супах із коренеплодів і томатів. ВООЗ рекомендує людям вживати не більше ніж 24 г на день. Традиційно цукор додавали в супи, щоб зробити їх смачнішими, зменшити кислий смак, але це буде не обов'язково, якщо баланс інгредієнтів правильний. Тож зараз більшість нових рецептур супів не містять цукру
Додавання клітковини	Хоча супи вважають хорошими джерелами харчових волокон (залежно від основного овоча, використовуваного в їх рецептурі), дефіцит харчових волокон у нашому нинішньому раціоні призвів до збільшення пропозиції продуктів, збагачених клітковиною. Крім харчових цілей, клітковину можна використовувати в супах для технологічних цілей, як наповнювач, желирувальний агент або замітник жиру. Деякі з інгредієнтів, які використовують для цього – зерна кіноа (вміст харчових волокон 13–15%), бобові (7–10% вміст харчових волокон залежно від типу) та екстракти клітковини, отримують із побічних продуктів перероблення овочів і харчових продуктів

Продовження табл. 1

Зменшення жиру	Різні рослинні білки та крохмалі використовували як замітники жиру в супах. Посилення зв'язування води сироватковими білками є важливим в рецептурах із низьким вмістом жиру для його заміни та підтримки текстури. Сироваткові протеїни сприяють збільшенню непрозорості та допомагають супам і соусам зі зниженим вмістом жиру зберегти гарну візуальну привабливість, а також кремоподібний вигляд. Сироваткові протеїни забезпечують жироподібні функції змащування і значно поліпшують смакові відчуття знежирених супів і соусів. Сироваткові протеїни сприяють збільшенню терміну зберігання, збереженню зовнішнього вигляду продукту. Модифікації рецептур супів із низьким вмістом жиру та натрію, покліпшення смаку і післясмаку, текстури і зовнішнього вигляду допоможуть підвищити сприйняття цих супів
<i>Інновації щодо терміну зберігання</i>	
Сушіння	Досліджено характеристики сорбції вологи в супі швидкого приготування на основі рису, щоб поліпшити процес сушіння в напрямку більш економічних і енергоефективних обробок без шкоди сенсорним властивостям. Також вивчили вплив використання мікрохвильової сублімаційної сушарки на сенсорну якість супів швидкого приготування, повідомили про значний вплив як на загальний час сушіння, так і на сенсорну якість кінцевого продукту
Заморожування	У теперішній час можна знайти різні види заморожених супів, представлених у тарілці на одну порцію, які після розігрівання у мікрохвильовій печі подають до столу. Процес заморожування значно збільшує термін їх зберігання і допомагає (після розморожування) відчувати домашній смак і свіжість, яких просто не мають консервовані варіанти. Інновації в упаковці (матеріали та види) також можуть сприяти збільшенню терміну зберігання супів

Висновки. Результати досліджень довели, що актуальним у поліпшення споживчих властивостей перших страв стало використання в технології таких інноваційних рішень, як заміна тваринного білка рослинними білками, зменшення солі, цукру, жиру, додавання клітковити та використання інноваційних способів зберігання.

Ключові слова: інновації, споживча цінність, перші страви.

Список використаних джерел

1. Formulation and nutritional evaluation of a healthy vegetable soup powder supplemented with soy flour, mushroom, and moringa leaf / Farzana, T.; Mohajan, S.; Saha, T.; Hossain, N.; Haque, Z. // Food Sci. Nutr.– 2017.– Vol. 5.– P. 911–920.
2. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / Ория Іжевська.– Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020.– 380 с.