

Остап Найда

аспірант спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Ольга Тесля

канд. техн. наук, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,

Марія Паска

д-р вет. наук, професор,

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського,

м. Львів

ВИКОРИСТАННЯ ЛОКАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ СОУСІВ

Пріоритетним напрямом у вирішенні проблеми забезпечення якісного харчування населення є збагачення раціону плодами, ягодами та продуктами їх переробки. Серед продукції закладів ресторанного господарства (ЗРГ) та харчової промисловості певне місце займають низькокалорійні соуси, які використовуються під час приготування кулінарної та кондитерської продукції, напоїв.

Серед продукції ресторанного господарства одне з провідних місць займають соуси, які набувають великого значення під час виготовлення та вживання більшості страв. Однак, необхідно звернути увагу на те, що традиційні технології соусів характеризуються низьким вмістом біологічно активних речовин та незбалансованим хімічним складом. Більшість інновацій в технологіях соусів припадає на томатні соуси та майонези, в той час як технологіям ягідних соусів приділяється незначна увага, хоча ягідні соуси мають ряд переваг. Серед них – висока власна засвоюваність та здатність підвищувати засвоюваність інгредієнтів основної страви, яскравий колір та виражений аромат, що обумовлюють покращення зовнішнього вигляду основної страви та збудження апетиту, яке в свою чергу сприяє підсиленню секреції травних залоз. Український продукт – з локальних овочів, без консервантів чи домішок. Продукт з локальної

сировини – що вирощують своїми силами, щось закупають у місцевих фермерів.

Розроблення низькокалорійних соусів з використанням локальної сировини дозволить розширити асортимент натуральної якісної продукції. Перспективним напрямом ресторанних технологій є розробка та і широке впровадження харчових продуктів, які мають знижену і жирність та калорійність

Низькокалорійні соуси є одним із найбільш вживаних, практично щоденним продуктом на столі українців. Його використовують, як приправу для покращення смаку та засвоювання їжі, а також в якості добавки при приготуванні різних страв. Найбільшу кількість жирних кислот (г/кг повітряно-сухої речовини) містить обніжжя соняшнику (83,16 г/кг) та кульбаби (66,48 г/кг), найменшу – вільхи (14,56 г/кг) та полину (10,32 г/кг).

Бджолине обніжжя різних видів рослин характеризується значними коливаннями вмісту мінеральних елементів: види з підвищеною кількістю калію і фосфору – з конюшини, бобів кормових, гречки, гіркокаштану, маку дикого; заліза і цинку – з фацелії, конюшини та проліски.

Таким чином, маючи інформацію про амінокислотний, білковий, ліпідний та мінеральний склад бджолиного обніжжя, ми можемо варіювати тим, чим саме потрібно збагатити низькокалорійні і, відповідно використовувати обніжжя з тієї чи іншої рослини. Отже, з метою розширення асортименту і створення нових низькокалорійних соусів пропонуємо використання бджолине обніжжя із локального виробництва.

Ключові слова: низькокалорійні соуси, локальна сировина.

Список використаних джерел:

1. Концептуальні засади розвитку Львівської кухні в умовах сьогодення / Остап Найда, Вячеслав Чирка, Богдан Фик, Марія Паска // Інновації, гостинність, туризм : наука, освіта, практика : зб. тез доп. III Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених, асп. і студ. з міжнар. участю (18 травня 2023 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2023. – С. 331–332.