

УДК 338.488.2:640.43

Тетяна Колісниченко

канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри туризму харчових технологій та
готельно-ресторанної справи,

Людмила Кюрчева

канд. с-г. наук, доцент,
доцент кафедри туризму харчових технологій та
готельно-ресторанної справи,

*Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного
м. Запоріжжя*

ФУДПЕЙРИНГ – ІННОВАЦІЙНИЙ НАПРЯМОК В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Важливу роль у роботі підприємств ресторанного господарства відіграють Інновації, оскільки вони забезпечують ефективне функціонування бізнесу. Завдяки новинкам можна чітко простежити вплив необхідних і потрібних інноваційних процесів на компанії, оскільки вони сприяють підвищенню ефективності, залученню нових клієнтів і підвищенню конкурентоспроможності на ринку [1].

Інновація – це більше, ніж просто модне слово. В першу чергу воно асоціюється з чимось сучасним, авангардним і передовим. Інновації в ресторанному господарстві – це сучасні технології, новаторські тенденції та передове обладнання.

Основним напрямком розвитку інновацій у сфері ресторанного бізнесу є інновації в технології виробництва продукції – використання автоматизованого обладнання та нових методів обробки харчової сировини, що дозволяє скоротити час виробництва різноманітних страв та підвищити ефективність виробництва.

Фудпейрінг – інноваційний напрямок у кулінарії, наука про поєднання різних продуктів, яка базується на хімічній формулі аромату кожного продукту [2]. Родоначальником фудпейрінгу є вчений

біоінженер – Бернар Лаусс. Саме на його наукових даних було розроблено метод створення нових кулінарних поєднань. Відомо, що вживання їжі людиною пов'язане з її сенсорними можливостями. Причому запах є найважливішою складовою цього процесу, оскільки він визначає до 80% смакових відчуттів. Тому запах – основна складова методу фудпейрінгу.

Фудпейрінг дозволяє створити новий кулінарний шедевр з незвичайними смаковими комбінаціями. В основі фудпейрінгу лежать не існуючі рецепти, а смакові поєднання, підібрані науковими дослідженнями.

Кожен продукт має свою ароматичну сполуку – ароматизатор – складну хімічну речовину, що має запах. Хімічна сполука має запах при дотриманні двох умов:

- вона має бути летким, щоб могло потрапити до нюхової системи у верхній частині носа;

- його концентрація має бути досить високою, що дозволить йому взаємодіяти з одним або декількома нюховими рецепторами.

Головні ароматичні компоненти – це сполуки, які ефективно розпізнаються запахом. Ключові ароматизатори можна визначити шляхом порівняння концентрацій ароматичних речовин із відповідним нюховим порогом. Кожне з'єднання, що є в продукті більш високої концентрації, ніж його нюховий поріг, вважається ключовим. Наприклад, огірок містить кілька десятків різних ароматичних сполук. Але насправді для створення запаху огірка важлива пара ароматів. Проаналізувавши велику кількість продуктів, і занісши всі результати в базу даних, Бернар Лаусс створив комбінації продуктів, які добре поєднуються один з одним, і мають спільні ароматичні компоненти.

Слід зауважити, що для фудпейрінгу необхідне не лише бажання, а саме головне – професіоналізм, відчуття балансу, коли митцю кухні треба додати трохи одного продукту, трохи іншого для отримання кулінарного шедевра.

Всім відомо, що смачно приготувати це половина справи. Готова страва має виглядати апетитно та гарно, тільки після цього шеф-кухар може подати свій кулінарний шедевр відвідувачеві. У зв'язку з цим, сучасному шеф-кухареві доводиться експериментувати зі смаком та

кольоровою гамою продуктів, збирати нові знання та переймати європейські технології у декоруванні страв.

На підставі вищевикладеного можна зробити висновок, що процес фудпейрінгу починається з аналізу ароматичних складових продуктів, які потрібно поєднувати. До того ж, використовуючи технологію фудпейрінгу можна залучити більшу кількість споживачів за рахунок її інновації, що, безсумнівну, позитивно позначиться на роботі підприємств ресторанного господарства.

Ключові слова: інновація, фудпейрінг, харчова сировина, ароматична сполука.

Список використаних джерел:

1. Ященко К. І. Інновації в діяльності підприємств ресторанного господарства / Ященко К. І. // Актуальні питання економічного розвитку в сучасних умовах : матеріали V Всеукр. наук.-практ. конф. (м. Херсон, 26-27 березня 2020 р.). – Херсон: ФОП Вишемирський В.С., 2020. – С. 298–301.

2. Свідло К. В. Інноваційні ресторани технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / К. В. Свідло, А. С. Соколенко, М. І. Писаревський. – Київ, 2022.

3. Вітряк А. О. Інноваційний напрям у кулінарії – фудпейрінг / Вітряк А. О., Вітряк Н. В. // Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність : тези доп. міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 18 трав. 2021 р. – Харків : ХДУХТ, 2021. – Ч. 2. – С. 7–8.