

## РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ СОУСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Остап НАЙДА, Марія ПАСКА

*Львівський державний університет фізичної культури  
імені Івана Боберського, м. Львів, Україна*

**Вступ.** Сучасні кулінарні шедеври дедалі більше пропонують до вживання натуральні продукти. Низькокалорійні соуси із заданою рецептурою є одними з найбільш уживаних, практично щоденною стравою майже у кожному закладі ресторанного господарства. Аналіз стану виробництва й оцінювання перспектив потреби в соусній продукції свідчить про необхідність підвищення якості й розширення асортименту завдяки додаванню перспективної сировини, що забезпечує таку соусну ресторанну продукцію та розширяє асортимент, водночас знижуючи собівартість.

Як жирову основу для низькокалорійних соусів використовують рослинні олії, які пройшли усі стадії рафінації, проте рафінована олія в біологічному відношенні менш цінна. Під час рафінування втрачається значна частина стеринів, і олія майже повністю позбавляється фосфатидів (наприклад, у соєвій олії після рафінації залишається 100 мг% фосфатидів замість 3000 мг% вихідних), а також зменшується кількість вітамінів, амінокислот та мінеральних елементів. Тож для розширення асортименту буде доцільно додати під час приготування локальні, цінні продукти, зокрема бджолиний пилок. Споживання натурального складника, зокрема бджолиного пилку в рецептурі соусу, позитивно впливає на стан імунітету, серцевого м'яза, травного тракту. З його допомогою лікують захворювання дихальних шляхів і нервової системи.

**Мета** – розширити асортимент низькокалорійних соусів у закладах ресторанного господарства.

**Методи:** аналіз, синтез, узагальнення.

**Результати.** Установлено, що склад ліпідів досліджуваного обніжжя представлено високою концентрацією високомолекулярних жирних кислот, рівень яких залежить від виду рослин. 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).

Таким чином, маючи інформацію про високу біологічну цінність бджолиного обніжжя, можемо варіювати тим, чим саме потрібно збагатити низькокалорійні соуси та відповідно використовувати обніжжя з тієї чи іншої рослини.

**Висновки.** Для розширення асортименту і створення нових низькокалорійних соусів пропонуємо використовувати бджолине обніжжя.

**Ключові слова:** низькокалорійні соуси, індустрія гостинності, локальний виробник, продукти бджільництва.

### Список використаних джерел

1. Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві / Паска М. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ: НУХТ, 2020. – С. 172–173.

2. Кривий В. В. Від меду до медового туризму [Електронний ресурс] / В. В. Кривий // Матеріали ІІІ Всеукраїнської науковопрактичної конференції молодих вчених з нагоди Дня науки «сучасна наука: стан та перспективи розвитку». – 2021. – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.ksau.kherson.ua/>.

3. В. О. Сукманов Дослідження реологічних властивостей макаронних виробів, збагачених каштановою мукою та бджолиним пилком / Ліхоліп І. А. / Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції. (Тернопіль 22–23 вересня 2022 року) / М-во освіти і науки України, Терн. націон. техн. ун-т ім. І. Пулюя [та ін.]. – Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2022. – 67 с.