

УДК 664.681:338.488.2:640.43

Оксана Кирпіченкова

*канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи*

Лілія Стахурська

*Ст. викладач кафедри технології
ресторанної та аюрведичної продукції,
Національний університет харчових технологій*

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Вступ. Здоров'я людини формує низку чинників, найважливішим з яких є харчування. За традицією, багато людей завершують споживання їжі чаюванням із борошняними кондитерськими виробами. А вони, як відомо, переобтяжені калоріями, завдяки високому вмісту вуглеводів та жирів, та мають дефіцит біологічно активних речовин. Для того щоб наблизити борошняні кондитерські вироби до вимог здорового харчування, збагатити їх біологічно активними речовинами та знизити калорійність, науковці рекомендують використовувати рослинну сировину, зокрема порошки, пюре з овочів, плодів та ягід.

Мета – розробити новий асортимент кексів з використанням сушених плодів бузини чорної. Рослинна сировина забезпечить надання новим виробам оздоровчих властивостей, завдяки чому вони сприятимуть підтриманню нормального функціонування організму людини, забезпеченню здоров'я і довголіття. Адже задоволення потреб сучасного споживача в оздоровчій продукції є одним із напрямів успішного розвитку цивілізованого ресторанного ринку.

Результати. Бузина чорна є чагарником або невеликим деревом заввишки від 2 до 6 м, що росте в підлісках листяних і хвойних лісів, іноді утворюючи цілі зарості. В Україні не поширене промислове вирощування цієї рослини, тому заготовляють переважно ягоди дикорослих рослин. Зібрані плоди переважно йдуть на виробництво концентрованого соку, який в основному експортують. Частина плодів

висушують. Внутрішнє споживання бузини в Україні низьке. Хоча через корисні властивості плоди бузини вважають «суперфудом» і широко використовують за кордоном. Сухі плоди бузини складно переробляти, але вони добре зберігаються і є доступними цілий рік, тому в попередніх дослідженнях було розроблено технологію пюре бузинового з сухих плодів [1].

Контрольний зразок готували за рецептом кексу «Чайний» [2], другий зразок з додаванням пюре з сухих плодів бузини чорної у кількості 5, 7, 10% до маси тіста. Визначено, що оптимальне співвідношення органолептичних показників і корисних властивостей кексів досягається за внесення 7% пюре бузинового до маси тіста. Збільшення дозування призводить до утворення занадто темної м'якучки та неприємного присмаку у виробах.

Висновок. Розроблена технологія кексів з використанням пюре бузинового з сухих плодів бузини. Завдяки його внесенню в рецептуру, кекс збагатиться мінеральними речовинами, харчовими волокнами, вітамінами, набуде приємного бузинового кольору, оригінального смаку. Нова технологія забезпечує розширення асортименту кондитерських виробів оздоровчого призначення у закладах ресторанного господарства.

Ключові слова: кекси, бузина чорна, пюре бузинове, ресторан.

Список використаних джерел

1. Силенко П. О. Використання плодів бузини чорної у виробництві солонких страв / Силенко П. О., Кирпіченкова О. М., Стахурська Л. В. // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В. Ф. Доценка : матеріали XI Всеукр. наук.-практ. конф., 17 травня 2022 р.– Київ : НУХТ, 2022 р.– С. 67.
2. Павлов О. В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів : навч.-наочн. посіб. / Павлов О. В.– Вид. 2-те, переробл. і доповн.– Київ : Профкнига, 2018.– 336 с.