

УДК 613.3:613.3

Катерина Потопа

студентка II курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник:

Марія Паска

д.вет.н., професор,
завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу,
Львівський державний університет фізичної культури
імені Івана Боберського

РОЗРОБЛЕННЯ НОВИХ ВИДІВ ЗМІШАНИХ ДЕСЕРТНИХ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Досвід створення повноцінного й доступного харчування свідчить про широкі можливості використання добавок рослинного походження, які мають високу біологічну дію [1].

Останніми роками в Україні почали з'являтися зовсім нові підприємства ресторанного господарства: бари, кафе-бари, кав'ярні, піцерії і т. д. [2].

Розширення асортименту барів (популярність коктейлів, розширення асортименту гриль-продукції, поява пива різного асортименту, збільшення видів овочевих і фруктових напоїв і т. п.) змусили сучасні бари різко збільшити робочу площу бармена, оснастити бари спеціальними льодогенераторами, тепловими апаратами, холодильними шафами, спеціальними пристроями для реалізації пива та пивних напоїв [3, 4].

Власне розроблення нових видів безалкогольних напоїв підвищеної біологічної цінності є актуальною темою в ресторанному виробництві.

Мета роботи – розроблення рецептур нових видів безалкогольних змішаних десертних напоїв з такої сировини, яка б, з одного боку, забезпечувала високі смакові властивості та стабільну в часі консистенцію за певних параметрів в'язкості, з другого боку, – необхідно, щоб

компоненти напою характеризувалися вмістом речовин, які позитивно впливають на організм людини.

Для збільшення асортименту змішаних десертних безалкогольних напоїв я пропоную використати таку нетрадиційну сировину, як селера, бджолиний мед та корінь імбиру для розроблення нових функціональних напоїв для схуднення та очищення організму.

Для розроблення технології безалкогольних напоїв на першому етапі було проаналізовано наявні технології виробництв безалкогольних напоїв та досліджено сучасні технології приготування змішаних десертних безалкогольних напоїв.

На першому етапі проведення досліджень опрацьовано дані наукової літератури, вибрано напрямок досліджень.

На другому етапі досліджень розроблено рецептуру напоїв для зменшення ваги та відновлення сил, основними інгредієнтами яких є селера, імбир та бджолиний мед.

Технологія приготування змішаного десертного безалкогольного напою. Стебло селери перебирають та промивають у проточній воді. Очищують від шкірки, подрібнюють у блендері. Корінь імбиру перебирають та очищують від шкірки. Промивають під проточною водою, зважують 10 г та подрібнюють ($m=1..2$ мм). Імбир заливають окропом 100 мл (гідромодуль 1:10) та настоюють 20 хв, після чого охолоджують до температури 20–25 °С. Мед нагрівають на водяній бані 5–7 хв за температури 50–55 °С, всі інгредієнти змішують і порціонують масою 200 мл подають охолодженим до температури 14–15 °С.

Органолептична характеристика напою. Зовнішній вигляд – зелений напій з кремopodobною консистенцією; консистенція – кремopodobна; запах та смак – виражений букет селери та імбиру, пряно-солодкий; колір – зелений.

Фізико-хімічні показники готового напою відповідно до вимог державних стандартів та нормативної документації.

Таблиця 1

Харчова й енергетична цінність напою в грамах у порції

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
$1,05 \times 4 = 4,2$	$0,15 \times 9 = 1,35$	$30,9 \times 4 = 123,6$	129,15

Отже, аналізуючи органолептичні, фізико-хімічні показники, рекомендуємо цей напій у реалізацію як змішаний десертний напій спеціального призначення.

Ключові слова: змішані десертні безалкогольні напої, рецептура, приготування.

Список використаних джерел

1. Архипов, В. В. Организация работы сомелье / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. – Київ : Центр учебной литературы, 2018. – 304 с.
2. Паска М. Теоретичні аспекти розвитку барної справи / Марія Паска, Катерина Потопа // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 56–57.
3. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф. – Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020. – С. 76–79.
4. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.