

УДК 641.55-56:640.43

Наталія Петришин

канд. техн.н., доцент кафедри харчових технологій

Ірина Ланиця

старший викладач,

Львівський торговельно-економічний університет

ФЕРМЕНТОВАНІ ПРОДУКТИ – СУЧАСНИЙ ТРЕНД ДО РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

На сьогодні використання нових підходів під час приготування традиційних страв з використанням інноваційних технологій є однією з основних умов забезпечення конкурентоздатності та успішної роботи закладів ресторанного господарства на ринку гостинності України.

Пріоритетним напрямом розвитку закладів ресторанного господарства є створення нових видів продукції з поліпшеними споживчими властивостями, що містять вітаміни, мікроелементи, корисні «живі» бактерії, які допомагають перетравлювати їжу і зміцнювати імунітет. Відомо, щоб відновити життєстійкість мікрофлори кишківника, досить додати в меню низку ферментованих продуктів.

Відомо, що ферментація – це бродіння, тобто процеси розщеплення органічних речовин у разі нестачі кисню, які зазвичай протікають у живих організмах. Дедалі більшої популярності набуває споживання ферментованих страв, тобто продуктів, що піддалися процесу бродіння під дією мікроорганізмів без участі кисню. У результаті ферментації відбувається розклад органічних речовин, що містяться у продукції, і, як наслідок, – утворення та збагачення їх вітамінами, мікроелементами та ненасиченими жирними кислотами.

Одним із нових, незвичайних та «екзотичних» продуктів, що використовують українські ресторатори, є ферментований часник. Він добре поєднується з багатьма продуктами у страві, його застосовують під час виготовлення салатів, других страв і навіть десертів. Причому порівняно з традиційним і всім звичним білим часником

у ферментованому відсутній специфічний смак і запах, що притаманний часнику. Натомість під час ферментації часник набуває приємного солодкуватого смаку і чорного кольору. Це відбувається за рахунок виділення меланоїдів під дією мікроорганізмів.

Якщо ж порівнювати поживні властивості, то ферментований часник порівняно з білим містить у 10 разів більше вітамінів, особливо С, К, та вітамінів групи В, а також мінеральних речовин (калію, магнію, фосфору, цинку та міді). Його регулярне споживання призводить до нормалізації тиску, зниження холестерину та цукру у крові, позитивно впливає на роботу серцево-судинної системи та поліпшує травлення.

Отже, застосування технології ферментації під час приготування традиційних ресторанных страв, зокрема використання ферментованого чорного часнику, відкриває для закладів ресторанного господарства нові підходи для експериментів з традиційними і новими групами продуктів, зі зміною різних технологічних чинників у цьому процесі та отримання ферментованих страв зі збалансованим хімічним складом, з багатою смаковою гамою і новою текстурою. Це сприяє не лише розширенню асортименту та поліпшення смакових властивостей страв, а й виготовлення екопродуктів високої харчової та біологічної цінності.

Ключові слова: ферментовані продукти, тренд, асортимент, ресторан.

Список використаних джерел

1. Ресторатор [Електронний ресурс].– URL: <https://restorator.chef.ru/>.
2. Ресторани [Електронний ресурс].– URL: <http://restaurant-consulting.com.ua/zhurnal-restorator>.