

УДК 664.145-027.242

Дишкантюк О. В. – к. т. н., доцент; Калугіна Ю.Г.–асистент

Одеська національна академія харчових технологій

НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОБЛАДНАННЯ У РЕСТОРАННІЙ ГАЛУЗІ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Дишкантюк О.В.

Ключові слова: інновації, ресторани технології, сучасне обладнання.

У сучасних умовах високої конкуренції на ринку ресторанного господарства, підприємствам необхідно постійно проводити моніторинг світових новацій та тенденцій даної сфери, адже впровадження інноваційних технологій та обладнання надає ресторанам можливість позиціонувати себе лідером серед аналогів.

У даній статті наведено аналітичне дослідження таких сучасних і популярних методів приготування їжі, як: вакуумне маринування CookVak, Sous-vide, сублімаційна сушка, cook-інтехнологія та Stefan-гриль, термоміксинг, PacoJetting, дів-фрізинг та ароматистиляція..

Вакуумне маринування Cookvak-компактний блок для обробки і просочування харчової продукції у вакуумі, що дає можливість отримати надзвичайні поєднання смаків та прискорити процес маринування.

Технологія Sous-vide– приготування їжі у вакуумному пакеті при температурі не вище 70°C. Даний метод допомагає зберегти смаки і аромати всередині продукту та зберегти форму. .

Сублімаційна сушка - це спеціальний вид консервації, при якому продукт спочатку заморожують за дуже низьких температур і потім сушать у щадному режимі, що дозволяє видаляти воду до рівня, при якому мікробіологічна активність бактерій мінімальна. Напівфабрикати, виготовлені таким способом, використовують у молекулярній кухні.

Технологія cook-in-приготування їжі зсередини за допомогою пристрою Stephan-гриль, завдяки чому досягається ефект золотисто-коричневого кольору у середині продукту, а зовні м'ясо залишається рожевим.

Термоміксинг–це технологія подрібнення продукту під час безперервного нагрівання. Це дозволяє готувати кремові текстури із продуктів з різним ступенем охолодження.

PacoJetting або льодоміксинг –це технологія подрібнення продуктів до однорідної маси без відтавання. Це дозволяє готувати кремові текстури без застосування зв'язувальної речовини.

Дів-фрізинг - технологія швидкого охолодження продуктів. Таким чином, 5 кг продукту може бути охолоджено до -25 -30 °C за 60 хв.

Ароматистиляція - новий напрямок у арома-кухні, метою якого є дистиляція рідких, пастоподібних і твердих речовин для виготовлення їх екстрактів.

Так, судячи з великого переліку вище перерахованих технологій, ми можемо сказати, що кожен рік впровадження інноваційних методів і технологій у харчові виробництва зростає, що обумовлюється високою насиченістю ринку послуг. Також, хотілося відзначити, що складність та висока вартість використання інноваційного обладнання не є недоліком, через популярність вишуканих страв у меню. Підводячи підсумки роботи, можна сказати, що впровадження таких сучасних технологій та обладнання у ресторани є потужним методом ап-селінгу та розвитку підприємства.