

УДК 640.4

А.Т. Лялик¹, к.т.н.; С.Я. Добровольська², к.г.н.

¹Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

²Галицький коледж імені В'ячеслава Чорновола, Україна

ІННОВАЦІЇ У ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

A. Lialyk, Ph.D, assistant; S. Dobrovolska, Ph.D

INNOVATIONS IN COOKING

Протягом всієї історії людства шлях до приготування їжі був нічим іншим, як перипетією сповненою особливостей. Від примітивного смаження м'яса на відкритому вогні до витонченого кулінарного еталону на сучасних кухнях. Відносини з їжею свідчать про винахідливість і здатність до адаптації. Подібно до першовідкривачів, які вирушають у невідоме, кожне покоління наважувалося йти далі, розширюючи межі можливого в кулінарній сфері [1,2].

Еволюція технології приготування їжі – це багатий досвід, з необхідності, допитливості та інновацій. Кожна епоха, позначена власним набором інновацій, була сходинкою, що веде до прірви нового кулінарного кордону

Але справа не лише в інструментах і технологіях, а й у дусі інновацій, який ними керує. Харчова промисловість, за своєю суттю, є відображенням потреб і бажань суспільства, що постійно змінюються. У міру того, як поглиблюється наше розуміння харчування, здоров'я та сталого розвитку, зростає потреба в технологіях, що відповідають цим цінностям. Інновації в харчовій промисловості – це не просто розкіш, це імператив.

Сфера харчової промисловості завжди була динамічною, розвиваючись разом із людськими потребами, технологічними досягненнями та суспільними змінами. Основні тренди за останній період стали:

3D-друк у виробництві продуктів харчування: Злиття технологій і гастрономії призвело до появи 3D-друку харчових продуктів - революційного методу, який дозволяє створювати складні харчові конструкції з високою точністю. Окрім естетичної привабливості, 3D-друк пропонує потенціал для персоналізованого харчування, пристосовуючи страви до індивідуальних дієтичних потреб та вподобань. Ця інновація, згідно з дослідженнями CRB Group, готова переосмислити межі кулінарного мистецтва та виробництва продуктів харчування [2].

М'ясо, вирощене в лабораторії: Можливо, однією з найбільш революційних інновацій останніх років є розробка м'яса, вирощеного в лабораторії. Вирощене з клітин тварин у контрольованому середовищі, це м'ясо пропонує стійку альтернативу традиційному тваринництву. Його потенційний вплив є значним і спрямований на вирішення нагальних проблем, пов'язаних з деградацією довкілля, добробутом тварин та продовольчою безпекою [2].

Вертикальне фермерство: У міру того, як урбаністичні простори розростаються, а землі для вирощування стають дефіцитними, концепція вертикального землеробства з'являється як промінь надії. Вирощуючи сільськогосподарські культури в штабелях, часто в контрольованому закритому середовищі, вертикальне землеробство оптимізує простір, зменшує потребу в пестицидах і забезпечує постійне постачання свіжої продукції. Переваги цього методу виходять за рамки простого виробництва продуктів харчування; він являє собою сталий підхід до сільського господарства, мінімізуючи використання води та зменшуючи викиди вуглецю, пов'язані з транспортуванням [3].

Інновації в харчуванні спостерігаються і в ресторанах. Сьогодні оцифрування

дозволяє рестораторам зосередитися на вдосконаленні обслуговування клієнтів і безперебійному управлінні операціями. Оцифрування ресторанів також дозволило брендам ресторанів збирати корисну інформацію, яка може допомогти приймати керовані даними рішення для підвищення ефективності бізнесу [5].

Крім того, ресторани почали використовувати цифрові системи управління в усьому ланцюжку поставок. Варіанти безготівкової оплати, цифрове меню та кіоски самообслуговування – лише деякі приклади. Деякі заклади також можуть скористатися перевагами чат-ботів, щоб керувати більшим потоком запитів на цифрових платформах [5].

Тому інновації в технології харчової промисловості – це не просто поступовий прогрес; Ці трансформаційні зміни знаменують нову еру в кулінарному світі. Ці інновації освітлювати шлях і забезпечувати нам продовження руху вперед, ставлячи екологічність, здоров'я та культурну досконалість на перший план наших зусиль [2].

Майбутнє технології приготування їжі – це не лише інструменти та техніки, а й поєднання традицій та інновацій. Це про розуміння історії та використання можливостей, які пропонує технологія. Зростання популярності екологічного харчування, дебати про використання газу в кулінарії, поява передових споживчих товарів і революційні методи переробки – все це підкреслює єдину істину: технологія є каталізатором, який визначатиме майбутнє харчової промисловості.

Не можна недооцінювати роль технологій у світі світу. Вони пропонують рішення для деяких із найактуальніших проблем, з якими ми стикаємося, від проблеми сталого розвитку до потреби в ефективності та точності приготування їжі.

Але крім цих відчутних переваг, технології також впливають на ставлення людей до їжі. Він перетворює її з простого способу здійснення на досвід, форму самовираження та свідчення людської творчості. З розвитком технологій змінюватися і спосіб приготування їжі. Кулінарія та ресторанна індустрія в цілому знаходяться на порозі нової ери, коли межі між кулінарним мистецтвом і технологічними інноваціями стираються, створюючи чудовий і новаторський досвід.

Одне майбутнє технології приготування їжі відбувається не лише в інноваціях, а й у цінностях, які підтримуються.

Список використаної літератури

1. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В.
2. <https://www.linkedin.com/pulse/innovations-food-preparation-technology-david-cain>
3. <http://library.kr.ua/bookexhibit/kuhni.html>
4. <http://kuhnisvitu.blogspot.com/2017/05/blog-post.html>
5. <https://empiredrying.com/food-industry-innovation-and-trends/>