

ИННОВАЦИИ В ГАСТРОНОМИИ

**Звоникова Д.Г., студент 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор
сельскохозяйственных наук, профессор;
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** инновации, общественное питание, молекулярная кухня.*

В статье представлены различные инновационные кулинарные технологии в мире современной индустрии питания, выделены их особенности.

Введение. Кулинария никогда не стоит на месте. В последние десятилетия наблюдается стремление людей к здоровому образу жизни и, как следствие, здоровому питанию. Даже легендарная французская гастрономия переняла основные японские кулинарные приемы, продвигая простые и полезные блюда. Модные веяния – это далеко не всё, сегодня ключевую роль в развитии гастрономии играют новые кулинарные технологии, охватывающие приготовление и сочетание продуктов. В связи с тенденцией на здоровое питание, в последние годы создаётся всё больше инноваций в сфере общественного питания.

Цель работы. Дать характеристику современным направлениям в кулинарии. Выделить их особенности.

Результаты исследований. Рассмотрим некоторые инновационные кулинарные технологии в индустрии питания.

Су-вид. Технология приготовления Sous Vide — это кулинарная революция. Данный метод был изобретен шеф-поваром Джорджем Пралусом в 1960-х годах, но признание получил только в 2000-х. Суть технологии sous vide заключается в приготовлении мяса, рыбы, фруктов и овощей в специальных вакуумных пакетах. Все ингредиенты помещаются в термопакет, закрываются и отправляются в горячую воду, где томятся при низкой температуре до 72 часов. Подобный метод

позволяет готовить пищу в собственном соку без добавления небольшого количества масла. Кроме того, все вкусовые качества более выражены, а продукты сохраняют нежность и мягкость [1].

Далее рассмотрим – фудпейринг. Foodpairing – одна из кулинарных сенсаций последних лет. Это наука о наилучшем вкусовом сочетании продуктов. Её основателем является биоинженер Бернард Клаус, который провел обширные исследования человеческого восприятия органолептических свойств кулинарных изделий. Он обнаружил, что 80% удовольствия от еды люди получают через обоняние. В связи с этим ученый вывел ароматические соединения продуктов на середину метода. В результате анализа множества сочетаний ингредиентов была создана база данных и «дерево», где можно найти самые выигрышные сочетания различных вкусов продуктов. Благодаря этому людям предоставляется множество возможностей для кулинарных экспериментов и создания новых рецептов [1].

Последние десять лет, всё большую популярность набирает такое направление в кулинарии как – Фьюжн кулинария. Это гармоничное сочетание лучшего из Западной и Восточной гастрономии. Данный метод предполагает использование только самых лучших, качественных и свежих продуктов, которые идеально сочетаются и дополняют друг друга. Все блюда фьюжн кулинарии сбалансированы и полезны, в них содержится нужное количество мяса, рыбы, круп, овощей и фруктов. Обязательный их компонент – специи, которые помогают насытиться даже небольшой порцией, что предотвращает переедание [1].

Одной из самой популярной инновационной технологии является молекулярная кухня. Молекулярная гастрономия как кулинарное направление основана на подходе к пище как к коллоидным системам с определенными физико-химическими свойствами и применении знаний законов физической, коллоидной и органической химии в кулинарии. На сегодняшний день данный способ доступен только дорогим ресторанам, ведь для его приготовления требуется специальное оборудование и оригинальные вспомогательные ингредиенты. Повара молекулярной кухни взбалтывают, размешивают, измельчают, измеряют температуру, создают вакуум, газифицируют, обугливают

пищу — все это позволяет изменить форму, массу и внешний вид еды до неузнаваемости [1; 2]. Для создания блюд молекулярной кухни применяются особые ингредиенты. Например, для эмульсификации используются:

а) Леците (lecite) – натуральный эмульгатор на основе соевого лецитина. Идеально подходит для формирования воздушной пленки. Благодаря своей эмульгирующей способности продукт идеально подходит для превращения соков и других жидкостей в пузыри, идентичные мыльным [3];

б) Сукро (sukro) – эмульгатор, выведенный из сахарозы и полученный в ходе реакции между сахарозой и жирными кислотами. Благодаря высокой стабильности используется для создания маслянистых эмульсий в воде [3];

Для сферификации применяются:

а) Кальцик (calcic) – этот продукт представляет собой соль кальция, традиционно используемую при производстве пищевых продуктов, таких как сыр [3];

б) Цитрас (citrás) – продукт на основе натриевой соли лимонной кислоты, полученный из цитрусовых. Он обладает способностью снижать кислотность в пище и используется при сферификации, если ингредиенты сильно кислые [3];

Для желеобразования используются:

а) Агар (agar) – получают из красных водорослей. Процесс образования желе идет очень быстро, готовое желе способно выдержать нагрев до 80°C. В кислой среде теряется способность образования желе [3];

б) Геллан (gelan) – получают с помощью ферментации. Его гели выдерживают нагрев до 95°C, желеобразующий эффект может не проявляться в насыщенных солевых растворах [3];

Заключение. Таким образом, с появлением стремления людей к здоровому образу жизни в последнее время направление здорового питания активно начало набирать обороты. Люди со всего мира привносят инновационные идеи в сфере кулинарии.

Библиографический список:

1. Culinary Schools. Новые кулинарные технологии Текст : электронный – 2022. URL: <https://culinaryschool.ru/innovacii-v-kulinarii/> (дата обращения: 28.02.2023).

2. Студопедия. Инновационные технологии молекулярной гастрономии в ресторанном бизнесе Текст : электронный – 2017. URL: https://studopedia.ru/19_95221_innovatsionnie-tehnologii-molekulyarnoy-gastronomii-v-restorannom-biznese.html (дата обращения: 28.02.2023).

3. Куткина М.Н. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии/ М.Н. Куткина, С.А. Елисеева – Текст : электронный // StudFiles – 2020. – С. 54 – URL: <https://studfile.net/preview/6149666/page:17/> (дата обращения: 28.02.2023).

INNOVATIONS IN GASTRONOMY

D.G. Zvonnikova

Keywords: *innovations, public catering, molecular cuisine.*

The article presents various innovative culinary technologies in the world of the modern food industry, highlights their features.