

**ОСОБЛИВОСТІ ВИРОБНИЦТВА АЛКОГОЛЬНОГО ЖЕЛЕ У
ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

В. С. ЛЕПЕНЬ, Н. В. ЛАПИЦЬКА

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Т. Шевченка

Ресторанне господарство – один із перспективних напрямків розвитку економіки будь-якої країни. Саме індустрія гостинності, до якої відносяться і заклади ресторанного господарства, – найперспективніший напрямок відбудови національної економіки, що постраждала спочатку від пандемії COVID-19, а потім від повномасштабного вторгнення. У зв'язку з цим вона має працювати і відновлюватися навіть в умовах воєнного стану [1, 2].

На сьогодні серед закладів ресторанного господарства значною популярністю користуються кафе, кав'ярні, бари і маленькі ресторанчики. Норвезькими вченими доведено, що малі підприємства є більш вигідними і швидше розвиваються [3]. Саме тому слід дбати про розширення асортименту продукції в таких закладах, створювати щось незвичне для споживача з метою привернення його уваги.

У кафе, та малих ресторанчиках представлений широкий асортимент солодких страв. Враховуючи високу їх калорійність, вони переважно споживаються як десерти. Поділяються на холодні та гарячі [4]. Желе відноситься до холодних страв. Переважно готується з фруктових-ягідних відварів, соків, сиропів, есенцій, молока тощо та за використання гелеутворюючих речовин. Для виробництва желе на сьогодні пропонують використовувати сік з м'якоттю плодів лікарських рослин за внесення лактату натрію [5], соки з моркви і цитрусових за використання молочної сироватки [6]. Є розробки щодо виробництва низькокалорійних желе у технології яких молочну основу замінюють на сироватковий ізолят або соєвий білок, цукор – на фруктозу, желатин – на гуарову або ксантанову камедь [7]. Однак всі ці розробки більшою мірою направлені на створення функціонального профілю продукту. Вони меншою мірою будуть привертати увагу дорослих споживачів, а у барах введення їх до асортименту взагалі не є доцільним. У зв'язку з цим було вирішено створити оригінальний продукт, що буде привертати увагу до солодких страв не лише як до десерту і дозволить урізноманітнити асортимент барів та невеликих ресторанів.

Таким чином, у роботі пропонується дослідити можливість виробництва алкогольного желе. З цією метою у роботі використовували вино плодове (ожинове) та воду. У якості гелеутворювача використовували желатин. Готували зразки желе з додаванням цукру та без нього.

Для приготування алкогольного желе желатин розчиняли у гарячій воді, залишали для набухання. Ожинове вино уварювали з цукром або без нього до вмісту сухих речовин 68%, вносили желатин що набух і проварювали до розчинення желатину. Отриману масу розливали у форми залежно від бажаної подачі продукту, залишали при кімнатній температурі для остигання а потім ставили у холодильну камеру з температурою 4 °С до повного застигання.

Важливим при розробці будь-якого нового продукту є вивчення показників якості сировини, технологічних особливостей і, безпосередньо, якості самого продукту. При виробництві желе із нетрадиційної сировини важливим є вивчення особливостей формування гелю. У зв'язку з цим важливим вважали дослідити вплив цукру та температури на утворення гелю.

В ході експерименту виявилось, що присутність цукру впливає на швидкість утворення желевої структури. Особливо це було помітно за температури 18 °С. За цієї температури гель у зразках із цукром утворився протягом 31 хв, а у зразках без цукру – за 80 хв. Слід зазначити, що різниця між часом утворення у зразках желе з цукром і без нього за температури 4 °С була не на стільки вираженою і становила 12 та 25 хв відповідно.

Крім того, для желевих виробів важливим є значення міцності гелю. Саме цей показник буде впливати на те, як готовий десерт буде тримати форму та, відповідно, сенсорно сприйматися споживачем.

Згідно з отриманими даними додавання цукру впливає на утворення більш міцного гелю. Так, структура готового желе з цукром міцніша ніж без додавання цукру на 7,8%. Це слід враховувати при розрахунку кількості желатину. Можна сказати, що желе з цукром буде більш твердим за додавання однакової кількості гелеутворювача. Це може бути передумовою зменшення кількості желатину у рецептурі алкогольного желе, до складу якого входить цукор.

Таким чином, можемо дійти висновки що розробка желе на основі плодового вина є перспективним рішенням для розширення асортименту солодких страв у закладах ресторанного господарства, особливо барах. Крім того, вищу якість мала продукція за додавання цукру.

Література

1. Кучерук Л. В., Подлепіна П. О. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та перспективи його розвитку в умовах пандемії Covid-19 // БізнесІнформ. Економіка. Економіка торгівлі та послуг. 2021. № 9. С. 139–144.
2. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни // Проблеми сучасних трансформацій. Економіка та управління. 2023. № 9. С. 1–4.
3. Opstad L., Idsø J., Valenta R.. The Dynamics of the Profitability and Growth of Restaurants; The Case of Norway // *Economies*. 2022. № 10(53). P. 2–12.
4. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник Київ, 2003. 506 с.
5. Желейний продукт антимуутагенний: пат. на корисну модель 34049 Україна: МПК (2008.02) A21D 2/00 / Крапівницька І. О. № 200802507.. 2008/
6. Лапицька Н. В., Новік Г. В., Руденко А. В., Мось Т. О. Вплив молочної сироватки на формування якості фруктово-овочевого желе // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі. 2024. № 1(35). С. 47–61.
7. Nepovinnykh N. V., Kliukina O. N., Ptichkina N. M. Hydrogel based dessert of low calorie content // *Food Hydrocolloids*, 2018. V. 76. P. 260–271.