

# ИННОВАЦИОННЫЙ ПОДХОД ПРИ РАЗРАБОТКЕ БЛЮД НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Чернышин С.В., Попов В.П.

Оренбургский государственный университет, г. Оренбург

В последние годы в мире наблюдается высокий темп развития технологий приготовления блюд, а также изменение понимания населением кулинарии. Несмотря на всеобщий прогресс, в среднем уровень развития гастрономии в Оренбурге находится не в лучшем положении. Такая ситуация объясняется рядом причин, от нехватки интеллектуальных ресурсов, занятых в данной сфере, до приоритетности получения скорой прибыли частными собственниками вместо планомерного и качественного развития сервиса. Часть подобных вопросов решается использованием прикладных научных исследований и применением их в сфере общественного питания. Одна из областей знаний, занимающаяся подобными исследованиями – молекулярная гастрономия, в некоторых источниках называемая модернистской. Данный раздел трофологии изучает химические и физические процессы, протекающие при приготовлении пищи.

Учитывая творческий подход учёных и поваров, а также большое количество заблуждений о вышеописанном разделе кулинарии, в разных источниках могут встречаться разные термины: «экспериментальная кулинария», «кухонная химия», «модернистская кухня» и так далее.

Цитируя одного из основателей молекулярной кухни, Николаса Курти, «Беда нашей цивилизации в том, что мы в состоянии измерить температуру атмосферы Венеры, но не представляем, что творится внутри суфле на нашем столе». [1] Действительно, границы кулинарии слишком размыты; она охватывает как простое приготовление закусок в каждом доме, так и разработки блюд для употребления в космосе, и может являться не только физиологической потребностью, но и приносить эстетическое удовольствие. К сожалению, о последнем забывают многие предприятия общественного питания, пренебрегая технологиями и научными разработками. Для повышения уровня сервиса предлагается развивать молекулярную кухню, внедрять современные технологии для приготовления качественных и экономичных блюд, нарастить интеллектуальную массу в сфере общественного питания.

Отличие модернистских блюд от еды, приготовленной на «домашней» кухне, в технике приготовления. Если посмотреть на ингредиенты и методы их обработки не со стороны стандартной кулинарии, а с точки зрения физики и химии, можно понять, как улучшить усвояемость блюд, придать им новые вкусовые качества, изменить свойства в лучшую сторону. [2] Точно изучив условия приготовления и влияние различных факторов на пищу, можно добиться высоких показателей качества готовых блюд. Подобными исследованиями человечество занималось всегда, но молекулярная гастрономия подходит к данному вопросу используя более строгий научный подход,

благодаря чему даже не на крупных предприятиях уже распространены нестандартные способы обработки еды, наподобие технологии *sous vide*, использовании лиофильной сушки, жидкого азота и т.д.

Вкусную еду часто нарекают вредной. Это объясняется тем, что вкусовые качества мяса возрастают пропорционально количеству жира в нём; многие любят сладкое и *fast food* [3], а во многих продуктах содержатся не всегда полезные усилители вкуса. [4] Используемые в молекулярной кухне пищевые добавки не оказывают вреда для организма. [5] Вместо обычного сахара часто используются заменители в меньших концентрациях, в качестве загустителя выступает пектин; гелеобразователя – агар-агар, ксантан, гуммиарабик и т.д. Модернистская кухня также перспективна благодаря особому подходу к термической обработке пищи. Технология приготовления в вакууме, возможно, самый полезный метод приготовления еды. Благодаря такому способу приготовления, при правильном его использовании, большинство полезных веществ не разрушаются под действием температуры и сохраняются внутри продукта. Также это положительно влияет на консистенцию блюда. Так, например, стейк, приготовленный по технологии *sous vide* имеет более натуральный вкус, равномерную текстуру мяса и имеет лучшую консистенцию, чем стейк степени прожарки “rare”. Польза и усвояемость такого блюда также превосходят соответствующие свойства стейка, приготовленного на жарочной поверхности. [6] Такой результат достигается при точном расчёте температуры и времени приготовления.

За всю историю произошло много изменений, влияющих на мир кулинарии и трудно сказать, когда именно появилась молекулярная кухня. Развитие кулинарии началось ещё в тот момент, как человек научился добывать огонь, но идея использовать научный подход к приготовлению пищи появилась не так давно. [7] Действительно продвинутых ресторанов модернистской кухни в России не много. В Оренбурге таких заведений практически нет. Возможно, люди в нашей стране ещё не готовы к тому, что сырокопчёная колбаса может иметь приятный фруктовый привкус и подаваться в виде пены. [8] Основная масса заведений готовит блюда «по приходу», то есть в течение небольшого промежутка времени после заказа. Такие ограничения значительно уменьшают качество приготовленных блюд, так как не уделяется должное внимание многим процессам, и часто применяются полуфабрикаты. Один из главных принципов молекулярной кухни гласит, что не так важна температура приготовления, как время. Некоторые составные компоненты одного блюда могут доводиться до идеала от нескольких часов до суток, что значительно повышает качество продукта. Уровень обслуживания повышается соответственно, и поход в ресторан становится чем-то большим. Это и отличает заведения общественного питания от домашней кухни, и ресторанный сервис перейдёт на новый, более высокий уровень.

В середине 00-х годов Оренбург узнал о японской кухне. В начале своего развития суши-бары и японские рестораны не пользовались спросом, так как люди не понимали такой еды и не доверяли технологиям её приготовления. В

настоящее время подобные заведения открываются всё чаще, из чего можно сделать вывод, что со временем население будет готово и к молекулярной кухне, которая в нашей стране находится на начальном уровне.

Попытки исследовать еду с точки зрения науки проводились в России с XX-го века, но технологический прогресс за век изменил представление о продуктах питания. [9] Исследователи и разработчики технологий приготовления блюд, с использованием научных знаний, уже имеют значительные результаты, меняющие основные методы приготовления пищи. Так, например, была опровержена догма о «закрытии» стейка [10], усовершенствована технология приготовления мяса для достижения необходимой прожарки с сохранением вкуса, и прочие инновации от технологии варки куриного яйца и приготовления яичницы до сферификации и вспенивания мясопродуктов. [11]

На основе изученных литературных данных, в целях развития инновационного подхода к кулинарии, запланирован ряд экспериментов и исследований в области молекулярной кухни, а именно: исследование и разработка технологий приготовления бульонов из различного вида сырья, обладающих повышенной полезностью, а также лучшими вкусовыми качествами. На основе данных продуктов планируется разработка ассортимента соусов, супов, применение полученных наваров в целях насыщения вкусом других продуктов питания. Начальные расчёты показывают экономическую эффективность приготовления блюд и большую потребительскую ценность, в сравнении с бульонами и соусами, приготовленными по технологиям сборника рецептов для предприятий общественного питания.

#### Список литературы

1. Молекулярная кухня [Электронный ресурс]: википедия – сводная энциклопедия – Режим доступа : <https://ru.wikipedia.org> – 22.12.2016.
2. Myhrvold, N. *Modernist cuisine – The art and science of cooking. Vol.4 – Ingredients and preparations* / N. Myhrvold, C.Young, M. Bilet. – Белвью: The Cooking Lab, 2011. – 403 с. – ISBN: 978-0-9827610-0-7.
3. РБК Исследования рынков [Электронный ресурс]: РБК магазин исследований – Режим доступа : <http://marketing.rbc.ru> – 22.12.2016.
4. Вредные пищевые добавки [Электронный ресурс]: тематический ресурс о пищевых добавках – Режим доступа : <https://prodobavki.com> – 22.12.2016.
5. Myhrvold, N. *Modernist cuisine – The art and science of cooking. Vol.6 – Kitchen Manual* / N. Myhrvold, C.Young, M. Bilet. – Белвью: The Cooking Lab, 2011. – 376 с. – ISBN: 978-0-9827610-0-7.
6. Myhrvold, N. *Modernist cuisine at Home* / N. Myhrvold, M. Bilet. – Белвью: The Cooking Lab, 2012. – 464 с. – ISBN: 978-0-9827610-1-4.
7. Myhrvold, N. *Modernist cuisine – The art and science of cooking. Vol.1 – History and Fundamentals* / N. Myhrvold, M. Bilet. – Белвью: The Cooking Lab, 2011. – 355 с. – ISBN: 978-0-9827610-0-7.

8. Myhrvold, N. *Modernist cuisine – The art and science of cooking. Vol.5 – Plated-dish recipes*/ N. Myhrvold, C.Young, M. Bilet. – Белвью: *The Cooking Lab*, 2011. – 416 с. – ISBN: 978-0-9827610-0-7.

9. Левашева Е. *Практические основы кулинарного искусства* / Е. Левашева. – Москва : ЭКСМО, 2014. – 528 с. - ISBN: 978-5-17-077218-6.

10. Myhrvold, N. *Modernist cuisine – The art and science of cooking. Vol.2 – Techniques and Equipment* / N. Myhrvold, C.Young, M. Bilet. – Белвью: *The Cooking Lab*, 2011. – 437 с. – ISBN: 978-0-9827610-0-7.

11. Myhrvold, N. *Modernist cuisine – The art and science of cooking. Vol.3 – Animals and plants* / N. Myhrvold, C.Young, M. Bilet. – Белвью: *The Cooking Lab*, 2011. – 401 с. – ISBN: 978-0-9827610-0-7.