

ПРИМЕНЕНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ: ТЕХНОЛОГИЯ RASOJET

Шимановская Д.Г.

**Научный руководитель – Рыбакова Т.М., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На современном этапе введение «здорового» меню в ресторанах является перспективным направлением деятельности, т.к. в ближайшие 5–7 лет конкуренция в нише «здорового питания» на рынке возрастёт почти в два раза. Это объясняется активной пропагандой здорового образа жизни повсеместно. Здоровое питание каждого человека предполагает особое отношение к пище. Выбор продуктов питания должен основываться не только на вкусовых ощущениях, привычке, традициях. В рационе должны быть продукты, поддерживающие силы организма, насыщающие каждую клетку по максимуму питательными веществами.

Среди современных технологий, которые могут применяться при приготовлении блюд, относящихся к здоровому питанию, выделяют технологию RasoJet, суть которой заключается в гомогенизации глубоко замороженных пищевых продуктов непосредственно в замороженном виде, не допуская размораживания. Это позволяет получить охлажденное блюдо с явно выраженным естественным вкусом, нежной текстурой и идеальной температурой подачи, при этом потери сводятся к нулю, а сам процесс является абсолютно гигиеничным.

Способ позволяет приготовить огромное количество разнообразных блюд, среди них: мороженое; сорбеты; легкие муссы; воздушные паштеты; овощное и травяное пюре; крем-супы; соусы.

Применение технологии RasoJet подразумевает введение в действие одноименного аппарата, который имеет относительно компактные габаритные размеры, учитывая возможное количество выполняемых функций. Технология RasoJet еще не получила значительного распространения в белорусских ресторанах, однако, есть примеры ее успешного применения: ресторан «Фальконе» (г. Минск), «LaKave» (г. Брест), «ParkHall» (г. Минск), «Эль Густо» (г. Гродно) и др.

Автором разработана ассортиментная линейка «здоровых блюд» и проектное решение по организации их производства с использованием технологии RasoJet в ресторане «Шале» (г. Могилёв, Республика Беларусь), дана инвестиционная оценка проекта. Показано, что технология RasoJet является перспективной для объектов общественного питания, целевая аудитория которых заинтересована в здоровом питании и индивидуальном подходе к приготовлению каждого блюда.