

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИЛОЖЕНИЯ FOODPAIRING® ДЛЯ РАЗРАБОТКИ НОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ БЛЮД ИЗ ТЫКВЫ

Мацикова О.В., Полесова А.А., Жилина Т.Р.

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Беларусь

Важным аспектом в разработке новых оригинальных рецептов и технологий кулинарной продукции является создание сбалансированного выраженного вкуса, что является одним из важнейших факторов выбора блюда потенциальным потребителем. На протяжении веков удачные вкусовые сочетания подбирались методом проб и ошибок, таким образом, создавались популярные в настоящее время блюда, ставшие классикой мировой кухни.

Современный уровень развития молекулярной гастрономии, пищевой химии стал толчком в разработке приложения FOODPAIRING®, которое позволяет, основываясь на точном научном подходе, подбирать продукты по вкусу, создавать новые вкусовые сочетания, которые могут быть положены в основу блюд с необычным вкусом, ароматом.

На рисунке 1 представлен вкусо-ароматический профиль тыквы, определенный с помощью приложения Foodpairing® в виде диаграммы отдельными сегментами (блоками), каждому из которых соответствует определённый аромат. Каждый сегмент (блок) имеет свою площадь в этой диаграмме, чем больше площадь, тем интенсивнее конкретный аромат. Совокупность этих ароматов, обуславливает вкусо-ароматический букет тыквы, который в итоге ощущается.

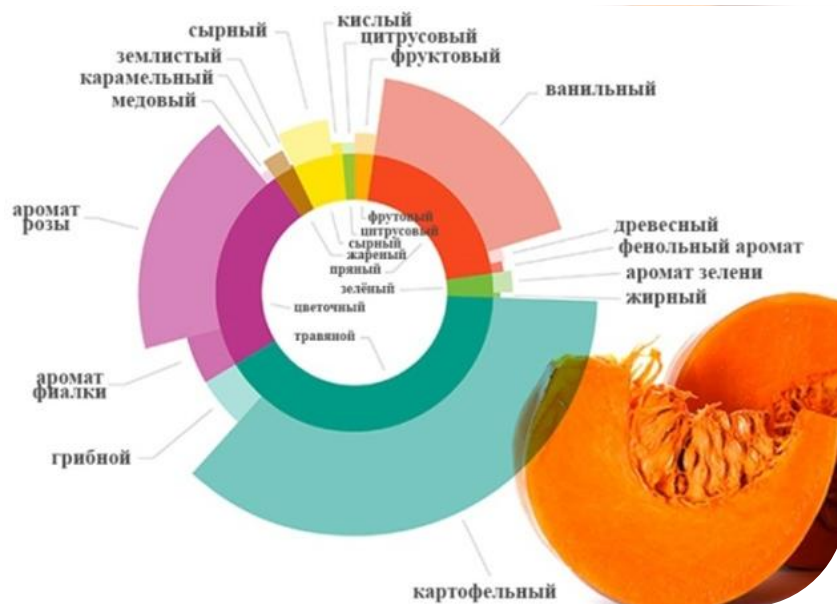


Рисунок 1– Вкусо-ароматический профиль тыквы

Как видно из данных рисунка 1, у тыквы довольно богатый вкусо-ароматический профиль. Сочетая тыкву с другими ингредиентами, в которых присутствует доминирующая нота необходимого аромата, можно усилить любой из ароматов в самой тыкве. Далее с целью разработки новых технологий кулинарной продукции из тыквы с помощью приложения Foodpairing® подбирали вкусо-ароматические пары в различных категориях, но наиболее оригинальные были получены в категории «Пряности» (рисунок 2).

Как видно из данных рисунка 2, тыква лучше всего сочетается с имбирем, лемонграссом, листьями рапса и хвоей.

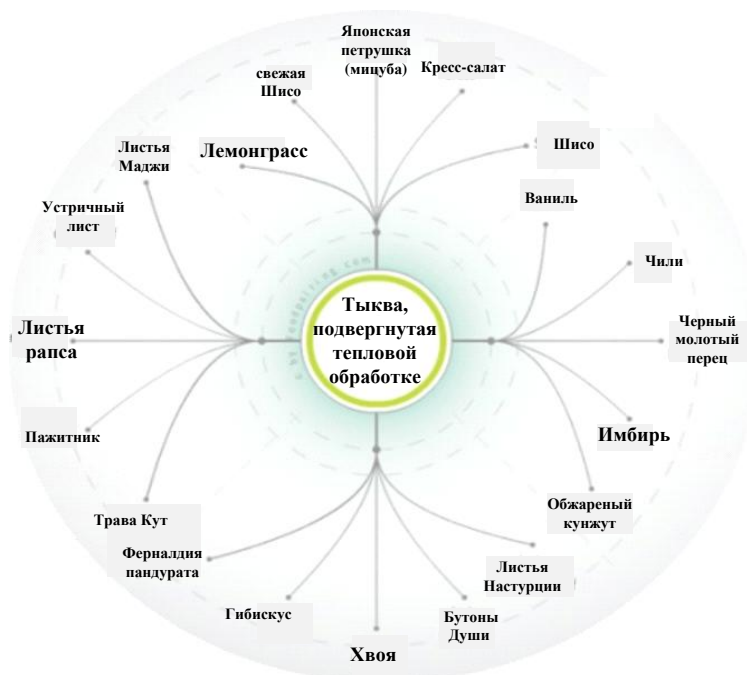


Рисунок 2– Фудпейринг дерево тыквы в категории «Пряности»

На следующем этапе исследований разрабатывались рецептуры и осуществлялось контрольное изготовление кулинарной продукции из тыквы с имбирем, лемонграссом, листьями рапса и хвоей с последующей органолептической оценкой по традиционной бальной шкале. Особое внимание уделялось вкусу. Наиболее интересные с практической точки зрения результаты были получены при сочетании тыквы с хвоей ели. Смолистые, бальзамические вкусовые нотки хвои ели хорошо сочетались с нейтральным вкусом тыквы и позволяли придать новый оттенок вкуса классическому сочетанию тыквы с ароматическими травами, такими как шалфей и розмарин. В ходе исследований также установлено, что содержание вкусо-ароматических веществ в хвое голубой ели выше, чем в хвое ели обыкновенной.

В результате проделанной работы, разработаны оригинальные рецептуры кулинарной продукции, в которых совместно использованы тыква и хвоя голубой ели.

Разработанные технологии десерта и горячей закуски апробированы в лабораторных условиях и на объекте общественного питания получили высокую оценку, особенно отмечен сбалансированный оригинальный вкус.

Таким образом, приложение Foodpairing® может быть использовано для создания новых технологий кулинарной продукции с оригинальным сочетанием продуктов. Однако, идеальное сочетание ароматов еще не гарантирует получение блюда с высокими вкусовыми качествами, пользующееся спросом у потребителей. Важен также профессионализм, ощущение баланса, опыт и интуиция для того чтобы составить рецептуру, подобрать точное количество и пропорции всех рецептурных ингредиентов, в том числе и специй, пряностей, оптимальные методы и способы кулинарной обработки.

Список использованных источников:

1 The Science behind Foodpairing® [Электронный ресурс] - Режим доступа: <https://www.foodpairing.com/en/science-behind/> - Дата доступа 23.09.2021.

2 Smell images and the flavour system in the human brain [Электронный ресурс] - Режим доступа: - <https://www.nature.com/articles/nature> - Дата доступа 21.09.2021.

3 A comparison of the detection thresholds of odour mixtures and their components [Электронный ресурс] / Laska, M., Hudson, R.,1991, Chemical Senses 16, Oxford University Press. - Режим доступа: <https://academic.oup.com/chemse/article-abstract/16/6/651/288524>- Дата доступа 21.09.2021.