

*Діана Гагач,
студентка*

*Марина Сердюк,
д.т.н, професор*

*Національний університет біоресурсів і природокористування України,
Навчально-науковий інститут неперервної освіти та туризму,
м. Київ, Україна*

ТЕНДЕНЦІЇ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ SOUS VIDE В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У сучасних закладах ресторанного господарства широко використовується спосіб виробництва продукції sous-vide завдяки своїй простоті і можливості прискорення процесу подачі готових страв.

Sous vide в перекладі з французької мови означає «під вакуумом», а вираз «sous vide cooking», який з'явився дещо пізніше – приготування страв при контрольованих температурних і часових режимах, попередньо упакованих в термостійку вакуумну упаковку.

Технологія sous vide має цікаву історію, яка почалася ще в середині 20 століття, але зародження цього методу приготування страв пов'язане з розвитком технологій упаковки та терморегулювання. Ідея sous vide була розроблена французьким кухарем Джорджем Прю, який експериментував з упаковкою та приготуванням їжі в упаковці під вакуумом ще в 70 роки минулого століття. Він застосував цей метод для збереження смаку та соковитості продуктів. Після успішних експериментів Прю відкрив перший ресторан, де він пропонував страви, приготовані методом sous vide. Це був перший крок до популяризації цієї техніки серед кухарів та гурманів. Протягом наступних десятиліть технологія sous vide поступово розвивалася, з'являлися нові пристрої для вакуумного пакування та регулювання температури, що дозволяло кухарям досягати ще більшої точності в готуванні. З появою Інтернету та соціальних медіа інформація про sous vide стала доступною для широкої аудиторії. Це призвело до зростання інтересу до цієї техніки серед кухарів і домашніх гурманів. Багато ресторанів і

компаній почали використовувати *sous vide* для підготовки страв великою кількістю, а також виробництва готових продуктів для ринку. Сьогодні *sous vide* вважається одним з найбільш передових методів готування, який використовується як в професійній, так і в домашній кулінарії. Його популярність продовжує зростати, і ця техніка продовжує привертати увагу кухарів та гурманів з усього світу.

В меню багатьох українських кафе та ресторанів все частіше почала з'являтися позначка-страва *sous-vide*, як синонім смачного та корисного продукту. Причому це властиво як недорогим закладам, так і ресторанам високої кухні. За допомогою технології *sous-vide* можливе виготовлення страв із будь-яких видів продуктів. М'ясо, приготоване у такий спосіб зберігає свою соковитість, овочі – свій яскравий свіжий колір і ніжно-пружну текстуру, а фруктові настої мають насичений смак. Більш того, цей метод ідеальний для приготування десертів та страв з яєць, і не має значення, що це: яйця пашот, яйця, зварені некруто або круто.

Проте, як і будь-яка технологія, *sous-vide* має свої недоліки. Вчені та практики продовжують її вдосконалювати. Так, відомо, що на стадії вакуумного пакування напівфабрикатів із яловичини відбувається деформація їх первісної форми, що посилюється при подальшому термічному впливі, внаслідок чого погіршується зовнішній вигляд страв. Це негативно позначається на споживчому попиті та продажах. Для збереження початкової форми напівфабрикатів було рекомендовано їх попереднє заморожування за температури -30°C протягом 7...9 хвилин і подальшу *sous vide* обробку за температури $90...95^{\circ}$ протягом 25...30 хв.

Поряд з цим, безсумнівними залишаються переваги технології *sous-vide*. Перш за все це забезпечення більш високих органолептичних показників продукту та збереження екстрактивних речовин, збільшення терміну придатності та виходу напівфабрикатів на 15...20 %. *Sous vide* дозволяє зменшити використання жиру та солі під час приготування, що робить продукт більш привабливим для тих, хто дбає про своє здоров'я та дотримується принципів здорового харчування.

Sous vide вже широко використовується у готельно-ресторанному бізнесі, але можливості його застосування також розширюються у сфері харчових продуктів, включаючи виробництво готових страв для супермаркетів та роздрібних магазинів. Крім того, технологія *sous vide* може мати застосування не тільки в кулінарії, але і в інших сферах, таких як фармація, наукові дослідження та медицина. Наприклад, вона може використовуватися для виготовлення медичних препаратів або дослідження біологічних зразків.

Технологія *sous vide* постійно вдосконалюється, і очікується подальший розвиток нових методів та технологій, які зроблять готування ще більш точним, ефективним і доступним.

Таким чином, технологія sous vide має значний потенціал для подальшого розвитку та застосування у різних галузях, що робить її однією з перспективних технологій у сучасному світі.

Список використаних джерел

1. Винник І., Пушка О. Використання «Sous Vide» технологій при приготуванні напоїв у барі: Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 89 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 3-7 квітня 2023 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2023. Ч. 3. С. 224.

2. Грицкевич А., Стукальська Н. Аналіз сучасної технології Sous Vide із використанням українських гідробіонтів: Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції, 16-17 травня 2023 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2023. С. 39-41.

3. Кохан Б.А., Марков В., Шарай І., Пасічний В. М. Розширення асортименту м'ясних продуктів виготовлених за технологією «Sous Vide»: Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали 86-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 2–3 квітня 2020 р. Київ : НУХТ, 2020. Ч. 1. С. 246.

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування
України

ІНІ неперервної освіти і туризму
Державна наукова установа
«Інститут модернізації змісту освіти»

II ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

«Наукові здобутки студентської та учнівської молоді
з реалізації Плану відновлення України»

м. Київ, 13 березня 2024 року

УДК 37:001:338.245-043.96

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради ННІ неперервної освіти і туризму
Національного університету біоресурсів і природокористування України
(протокол № 10 від 21 березня 2024 р.).*

Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, 13 березня 2024 р. / за заг. ред. І.С. Гриценка, І.М. Грищенко, Л.П. Горбатої. Київ : РВВ НУБіП України, 2024. 163 с.

ISBN 978-617-8351-98-4

Організатори конференції: ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України, Студентська організація НУБіП України, Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти», Харківський національний університет міського господарства ім. О.М. Бекетова, Маріупольський державний університет, Сумський державний педагогічний університет імені А.С. Макаренка, Державний торговельно-економічний університет, Херсонський державний аграрно-економічний університет, Державний біотехнологічний університет, ЗВО «Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая», Інженерно-будівельний інститут Одеської державної академії будівництва та архітектури, Боярський академічний ліцей «Лідер» Боярської міської ради Фастівського району Київської області, Дніпровський ліцей №97 Дніпровської міської ради, Ірпінський ліцей №1 Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Ірпінський гуманітарний ліцей «Лінгвіст» імені Заріфи Алієвої Ірпінської міської ради Бучанського району Київської області, Коцюбинський ліцей №2 Коцюбинської селищної ради Бучанського району Київської області, Нижчедубечанський ліцей Пірнівської сільської ради Вишгородського району Київської області, Опорний заклад освіти Богуславського академічного ліцею №1 Богуславської міської ради Київської області, Петрівський ліцей Петрівської сільської ради Вишгородського району Київської області.

Конференція проводиться з метою посилення профорієнтаційної роботи із залучення активної шкільної молоді до навчання в НУБіП України, посилення наукової складової підготовки студентів освітніх ступенів «Бакалавр» і «Магістр», та оприлюднення результатів їх дослідницької роботи, підвищення ефективності та якості наукових досліджень, обміну досвідом та представлення результатів науково-дослідної діяльності, обговорення дискусійних питань і визначення пріоритетних аспектів подальшого розвитку науки.

Організаційний комітет: Гриценко І.С., Грищенко І.М., Горбата Л.П., Олійник В.В., Мельниченко С.В., Євсюкова О.В., Семенченко Ф.Г., Витвицька О.Д., Приліпко С.М., Сизон В.Г.

Збірник наукових праць укладено за матеріалами II Всеукраїнської науково-практичної конференції «Наукові здобутки студентської та учнівської молоді з реалізації Плану відновлення України», яку підготували і провели кафедра публічного управління, менеджменту інноваційної діяльності та дорадництва й кафедра готельно-ресторанної справи та туризму ННІ неперервної освіти і туризму НУБіП України, 13 березня 2024 року.

Наповнення рубрик синхронізовано з основними напрямками роботи конференції і охоплює основні напрямки Плану відновлення України.

Для наукових, науково-педагогічних працівників, посадових осіб органів публічної влади, теоретиків і практиків, студентів та учнів, усіх зацікавлених у реалізації Плану відновлення України.

Матеріали друкуються в авторській редакції. За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори. Позиція редакції не завжди може збігатися з точкою зору автора.