

УДК 664.4

## **СУП, КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕПИТА**

*Лагунова А.Ф., студентка 2 курса ФАЗРиПП  
Научный руководитель - Лифанова С.П., д.с.-х. н., профессор  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

**Ключевые слова:** суп, первое блюдо, общественное питание.

*Работа посвящена анализу потребления первых блюд-супов на предприятиях общественного питания.*

Одной из самых важных проблем на сегодняшний день является проблема нарушения рациона питания населения. Сокращение потребления первых блюд ведет к росту числа заболеваний желудочно-кишечного тракта, избыточного веса, увеличения калорийности блюд с одновременным уменьшением пищевой ценности. С повышением уровня жизни населения возрастает желание потребителя питаться разнообразной, качественной и полезной продукцией на предприятиях общественного питания [1].

Высокая конкуренция между предприятиями общественного питания заставляет изыскивать прогрессивные способы и средства в управлении производством, внедрять информационные технологии и использовать современные математические методы, направленные на рациональное использование ресурсов [1,2].

В наше время разнообразие супов граничит с разнообразием культур. Многие страны имеют свои национальные первые блюда, в большинстве случаев являющиеся супами, которые рознятся по составу ингредиентов, что и определяет в большинстве случаев их название. Не стоит забывать колоритные национальные блюда, подаваемые первыми на стол в разных странах: в России - борщ и щи, в Испании - пучеро и гаспаччо, в Грузии - харчо, в Венгрии - гуляш в Италии - минестроне. Однако, первое блюдо недаром считается первым, храня в себе историю своего народа и всей человеческой цивилизации.

Но, несмотря на такую многовековую историю супа, в наши дни наблюдается тенденция снижения его употребления. Стандартное питание, создаваемое сетью современного общепита, фактически полностью исключает супы из рациона современного человека. Потребление «еды

на скорую руку» - «фаст фуд» активно вошло в систему общественного питания России [3]. В качестве жидкостей, сопровождающих поглощение такой пищи, выступают все более органически не связанные с ней напитки - от минеральной воды до алкогольных слабых и крепких напитков.

Однако отрицательные последствия для здоровья человека могут наступить уже через 15-20 лет после систематического потребления сухой пищи и напрямую связаны с отказом подавляющего большинства людей от употребления супов, одна из функций которых систематическое промывание организма. Поедание «зелени», «фруктов», «витаминов» не способно создать адекватную физиологическую замену супам и, конечно, не изменит складывающееся положение с ухудшением здоровья человека. Важно переломить складывающуюся психологию и пропагандировать восстановление статуса супов в общепите, как национально необходимого вида питания, причем приятного, полезного и вкусного [4].

Первые блюда, в том числе супы, являются важной составной частью рациона человека, служащей источником энергии и материалом для построения органов и тканей тела. В супах содержится много растворенных белков, жиров, углеводов и экстрактивных веществ, которые легко перевариваются и хорошо усваиваются организмом. На основании вышеизложенного ассортимент готовых к употреблению супов с высоким содержанием жидкой части (бульона), которые соответствовали бы критериям качества и безопасности, является перспективным направлением в современной пищевой промышленности.

#### *Библиографический список*

1. Ерисанова, О.Е. Обогащение яичной продукции методом включения биологически активной добавки в рационы кур/ О.Е Ерисанова, С.П.Лифанова, Л.Ю.Гуляева / *Технология и продукты здорового питания. Материалы IX международной научно-практической конференции, посвященной 20-летию специальности, 2015.- С. 219-227.*
2. Лифанова, С.П. Практико-ориентированное обучение студентов / С.П.Лифанова, О.Е.Ерисанова, Л.Ю Гуляева / *Инновационные технологии в высшем образовании. Материалы научно-методической конференции профессорско-преподавательского состава академии, 2016. -С. 184-186.*
3. Маргулис, Е.И. Критерии и параметры оптимального уровня удовлетворения потребительских предпочтений / Е.И.Маргулис // *Пищевая промышленность. - 2008. - № 8. - С. 28-31.*

4. Рождественская, Л.Н. Обоснование перспективных направлений проектирования продуктов функционального питания /Л.Н. Рождественская, Е.С. Бычкова // Пищевая промышленность. – 2012. – №11.- С. 14-16.

## **SOUP, AS PERSPECTIVE DIRECTION OF PUBLIC CATERING**

*Lagunova A.F.*

*Keywords: soup, first dish, public food consumption.*

*Work is sanctified to the analysis of consumption of the first dishes-soups on the enterprises of public food consumption*