

## ТЕХНОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД ПО МЕТОДУ FOODPAIRING

**Пристайчук Я.А., студент 4 курса факультета агротехнологий, земельных  
ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., кандидат сельскохозяйственных  
наук, доцент**

**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** Foodpairing, Foodpairing Tree, сочетаемость композиций, аромат*

*В статье приведено описание теоретических основ метода сочетаемости продуктов питания, посредством изучения их ключевых ароматических компонентов с помощью метода Foodpairing.*

Проблема питания является одной из важнейших социальных проблем. Качество питания напрямую влияет на здоровье нации, на демографическую ситуацию в целом, оно учитывается как базовый элемент национальной безопасности страны [1]. Согласно теории сбалансированного питания в рационе человека должны содержаться не только белки, жиры и углеводы в необходимом количестве, но и такие вещества, как незаменимые аминокислоты, витамины, минералы в выгодных для человека пропорциях.

Наряду, свыше изложенным, одной из важнейших задач общественного питания для повышения конкурентоспособности предприятия также является внедрение инновационных технологий производства кулинарных блюд и изделий. Так как продукция, имеющая высокую степень наукоемкости и новизны, позволяет создать положительные экономические результаты [2].

К инновационным, как правило, относятся технологии, внедрение которых обеспечивает качественный рост эффективности процессов или продукции. В отношении качества продукции общественного питания применение инновационных технологий позволяет повысить пищевую

ценность, микробиологическую безопасность, добиться стабильности высокого качества производимой продукции [3].

Foodpairing – инновационное направление в кулинарии, наука о сочетании разных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом. Данная технология позволяет создать кулинарные блюда с новыми вкусовыми комбинациями.

Метод базируется на принципах химического анализа продуктовых ингредиентов, для обнаружения перечня ароматов, присутствующих в каждом из них и объединяет только схожие по ароматическим качествам продукты, что способствует созданию новых комбинаций, которые носят инновационный характер, не подвержены влиянию и ограничению культурой и традиционными представлениями о сочетаемости продуктов [4].

Например, цикорий и десерты, шоколад и черная икра, шоколад и цветная капуста, шоколад и бекон, спаржа и сливочное масло, клубника и горох, запеченная тыква и вишня. Эти сочетания пищевых продуктов необычны, но довольно приятны на вкус из-за содержания подобных ключевых ароматических составляющих в их химическом составе.

Следует отметить, что метод Foodpairing в кулинарии тесно связан с молекулярной кухней.

По технологии Foodpairing ключевые ароматизаторы можно определить путём сравнения концентраций ароматических веществ с соответствующим обонятельным порогом лабораторными методами исследования, среди которых выделяют газовую хроматография. Каждое соединение, присутствующее в пищевом продукте в концентрации более высокой, чем его обонятельный порог, считается ключевым.

Родоначальник Foodpairing - бельгийский учёный биоинженер – Бернар Лаусс, проанализировавший большое количество продуктов питания, и, заноса все результаты в базу данных, создал комбинации, которые хорошо сочетаются друг с другом, и имеют общие ароматические компоненты.

На данный момент разработано компьютерное сопровождение составления рецептов блюд по методике Foodpairing, которое предлагает схематическое изображение сочетаний ароматов в сырьевых ингредиентах под современным названием Foodpairing Tree, представляющие собой деревья, демонстрирующие различные комбинации продуктов.

В центре древа Foodpairing расположен основной продукт, который необходимо комбинировать. При этом все продукты подразделены на категории, например, молочные продукты, мясо, овощи, специи. Изображен и показатель степени их совместимости: чем короче ветка, тем лучше сочетаемость с центральным продуктом [5].

Таким образом, можно утверждать, что применение компьютерной технологии Foodpairing эффективно для предприятий любой мощности, специализации, организации производства и обслуживания, так как направлено, прежде всего, на улучшение вкусовых достоинств блюд и разнообразия их ассортимента в меню.

#### **Библиографический список:**

1. Чугунова, О.В. К вопросу о применении профессиональных стандартов в индустрии гостеприимства / О.В. Чугунова, В.П. Соловьева, А.С. Пономарев // Индустрия питания. - 2017. - № 3. - С. 52–59.

2. Foodpairing деревья, находим самые гармоничные пары ингредиентов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://surfingbird.ru/surf/dnOj1eVc8#.VQsugo6sVY0>

3. Управление ассортиментом и качеством товаров и услуг: учебное пособие / сост. Э. Н. Разнодежина. – Ульяновск: УАГТУ, 2016. – 112 с.

4. Галяпа, И.М. Инновационный подход к разработке блюд посредством методики FOODPAIRING: ГИОРД, 2001. – 592 с.

5. Бернар Лаусс. Процесс фудпейринга начинается с анализа ароматических составляющих продуктов // ХлебСоль. – 2013. – № 1. [Электронный ресурс]. – Режим доступа URL: <http://www.breadsalt.ru/articles/3091>

## **TECHNOLOGY FOR DEVELOPING THE RECIPE OF DISHES**

### **FOODPAIRING METHOD**

**Prystaichuk Ya.A.**

**Key words:** *Foodpairing, Foodpairing Tree, composition compatibility, aroma*

*The article describes the theoretical foundations of the food pairing method by studying their key aromatic components using the Foodpairing method.*