

Липова Ю. (ХТЕІ КНТЕУ)

АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ СТВОРЕННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ

Морозиво, не дивлячись на сезонність даного продукту, є жаданим десертом в ресторанах, кафе і барах. Далеко не всі ресторани використовують морозиво власного виробництва. Більшості підприємств ресторанного господарства набувають заводське морозиво. Сьогодні виробник стоїть перед вибором однієї з конкурентних переваг: ціни або якості. Сповна закономірним являється факт зниження ціни за рахунок погіршення якості продукції. До цього вибору виробників схиляють, як не дивно, самі покупці, що віддають перевагу дешевшим продуктам. Така тенденція спостерігається переважно в країнах з перехідною і молодого ринковою економікою.

В країнах з розвиненою економікою таке поняття, як функціональні продукти харчування, тобто продукти харчування натурального або штучного походження, що володіють приємним смаком і вираженим оздоровчим ефектом для людини, давно придбали широке поширення і визнання покупців.

Нові продукти були покликані вирішити багато проблем із здоров'ям громадян і стати альтернативою медикаментозному втручання. Вже за один десяток років нове віяння в культурі живлення набуло поширення по всьому світу. Вже в 1998 році в Європі була розроблена «Наукова концепція функціональних продуктів харчування в Європі» (ScientificConceptsofFunctionsIFoodinEurope). Прагнення європейців до здорового способу життя спричинило створення безлічі «еко» кафе по всій Європі, де обов'язковим вимогою до кулінарних шедеврів стало використання натуральних продуктів і відмова від генно-модифікованих технологій.

В Україні «еко» кафе можна зустріти хіба що в Києві, тоді як заморожені десерти функціонального призначення можуть різноманітнити десертну карту будь-якого закладу. Віддаючи перевагу замороженим десертам власного приготування з натуральних інгредієнтів, підприємство ресторанного господарства отримує значні конкурентні переваги: унікальність і актуальність продукту на українському ринку; використання натуральних

національних продуктів, характерних для даного регіону; висока якість і відповідність європейським стандартам; оптимальна збалансованість мінеральних речовин.

Тому можна стверджувати, що вносячи до меню десерти функціонального призначення, які володіють унікальним смаком і корисними властивостями можна розширити асортимент, підвищити якість та забезпечити себе значними конкурентними перевагами.

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Мостової Л.М.