

УДК 640.4:664

Науменко А.І.¹, Безручко Л.С.², Тростнічкова Ю.І.³

¹ студ. гр. 24-42с ВСП «Запорізький гуманітарний фаховий коледж НУ »Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

² викладач вищої категорії ВСП «Запорізький гуманітарний фаховий коледж НУ »Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

³ викладач ВСП «Запорізький гуманітарний фаховий коледж НУ »Запорізька політехніка», м. Запоріжжя

ХАРЧОВА ХІМІЯ ЯК ОСНОВА СТРАТЕГІЙ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ В РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

У сучасному ресторанному бізнесі якість і гарантія безпечності харчування –це основні показники, що визначають успіх. Каталізатором для цього є посилення вимог споживачів до якості їжі, стрімкий прогрес у методах обробки сировини та потреба відповідати глобальним нормативам безпеки, що робить знання харчової хімії абсолютно необхідним інструментом для фахівців галузі. Харчова хімія озброює нас здатністю розшифровувати хімічний елементний склад, характеристики та взаємодії компонентів, інтегрованих у харчові продукти, а також ефективно керувати процесами, які безпосередньо впливають на рівень їхньої безпеки та поживної цінності.

Харчова хімія – наука про хімічний склад харчових систем (сировини, напівфабрикатів, готових до вживання харчових продуктів), їх зміни та перетворень в ході технологічного процесу під впливом різних факторів

(фізичних, хімічних, біохімічних і т.д.) та загальні закономірності цих перетворень.

Харчова хімія вивчає також методи виділення, фракціонування, очищення харчових речовин (білків, вуглеводів, ліпідів і т.д.), їх каталітичної модифікації. Вона передбачає як розробку нових принципів і методів аналізу харчових систем, так і встановлення будови окремих компонентів, їх функцій і взаємозв'язку з іншими компонентами. Окрім цього, харчова хімія приділяє особливу увагу аналізу шкідливих і сторонніх речовин в сировині, напівфабрикатах і готових продуктах.

Основними об'єктами дослідження харчової хімії є білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, вода та біологічно активні сполуки [1].

Якість страв у сфері закладів харчування формується не тільки за допомогою відчутних показників (аромат, вигляд, смакові якості), але й через хімічні характеристики: дотриманням належного стану інгредієнтів, наявності потрібної кількості корисних речовин, відсутністю шкідливих домішок.

Харчова хімія сприяє:

- визначати найкращі умови зберігання продуктів, щоб уникнути окиснення жирів, денатурації білків або втрати вітамінів;
- контролювати якість сировини шляхом хімічного дослідження;
- попереджати псування продуктів через мікробіологічні чи хімічні процеси.

Продовольча безпека – це цілісна властивість харчових продуктів, яка свідчить про відсутність у них загрозливих доз шкідливих компонентів, таких як пестициди, нітратні сполуки, важкі металеві елементи та надмірне накопичення харчових додатків. Це поняття охоплює всю технологічну лінію – від етапу створення до моменту фінального споживання – з метою запобігання випадкам харчових інтоксикацій та гарантування того, що продукт, у разі його коректного застосування, не нестиме загрози для здоров'я.

Методи харчової хімії використовуються для:

- виявлення фальсифікації продуктів (наприклад, заміна натуральних жирів штучними);

- контролю залишків хімічних субстанцій у сировині;
- перевірки відповідності продуктів санітарним нормам.

У закладах харчування знання харчової хімії дають можливість технологам і кухарям:

- правильно підбирати поєднання складників для досягнення бажаного смаку та аромату;
- оптимізувати теплову обробку, щоб зберегти поживну вартість страв;
- розробляти нові рецептури з урахуванням хімічних властивостей компонентів;
- контролювати умови готування та зберігання для уникнення утворення шкідливих сполук (акриламід, бензопірен тощо) [2].

Сьогодні ресторанний бізнес активно впроваджує системи контролю безпечності харчових продуктів – HACCP, ISO, GMP.

Ці системи ґрунтуються на засадах харчової хімії, адже моніторинг критичних точок передбачає розуміння хімічних процесів, що відбуваються у продуктах. Також розвиваються методи експрес-аналізу, що дають змогу швидко визначати якість страв безпосередньо на виробництві.

Харчова хімія є науковою основою стратегій контролю якості та безпеки у ресторанному бізнесі. Вона полегшує розуміння процесів, що впливають на поживну цінність, смакові характеристики та безпечність страв. Без знання закономірностей харчової хімії неможливо створити конкурентоспроможний, сучасний і відповідальний ресторан, який гарантує своїм клієнтам високу якість продукції та довіру споживачів [3].

Список використаних джерел:

1. Дуленко Л.В., Горяйнова Ю.А, Полякова А.В. Харчова хімія: навч. посіб. Київ: Кондор, 2022. 248 с.
2. Хацевич О.М., Складанюк М.Б. Хімія та аналіз харчових продуктів: Лабораторний практикум. Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ:

вид. Супрун В.П., 2019. 105 с.

З. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: навч. посіб.
Львів: Новий Світ. 2000, 2020. 514 с.