

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ У ТЕХНОЛОГІЇ СОУСІВ СЕКТОРУ HoReCa

Соус у сучасному ресторанному господарстві (HoReCa) перестав бути лише доповненням, що надає соковитості чи посилює смак. Він трансформувався у центральний елемент страви, що несе в собі кулінарну ідею, технологічні інновації та ідентичність закладу. Цей зсув, названий експертами «Соусною революцією», є одним із ключових трендів, що визначають розвиток гастрономії на 2025 рік. Соуси, від класичного американського ранча до гострої північноафриканської харісси та мексиканської сальси мача, стали полотном для творчого самовираження шеф-кухаря та головним інструментом у боротьбі за увагу гостя [1].

Актуальність теми зумовлена кількома факторами. По-перше, це зростаючі вимоги споживачів, які прагнуть нових гастрономічних вражень та «смакових подорожей», що стимулює попит на сміливі етнічні смаки. По-друге, висока конкуренція на ринку змушує заклади шукати унікальні пропозиції, і авторський соус стає ефективним інструментом диференціації. По-третє, розвиток кулінарних технологій відкрив нові можливості для контролю над текстурою, смаком та ароматом, що дозволяє створювати продукти безпрецедентної якості та складності. Нарешті, в Україні спостерігається активний процес формування нової національної кухні, де переосмислення традиційних соусів та створення нових на основі локальних продуктів відіграє ключову роль [2].

Сучасний стан технологій соусів характеризується синергією трьох

основних напрямків: впровадження передових кулінарних технік, переосмислення сировинної бази та адаптація глобальних смакових трендів.

Серед ключових технологічних інновацій виділяється техніка су-від (Sous-vide). Низькотемпературне приготування у вакуумі дозволяє досягти максимальної концентрації смаку та аромату, ідеальної текстури та збереження поживних речовин [3]. Ця технологія забезпечує стабільність та повторюваність результату, що є критично важливим для ресторанного бізнесу. В українських ресторанах техніка активно використовується, наприклад, у страві «телячі щічки су-від з картопляним пюре та соусом із лісових грибів», де метод гарантує ніжність м'яса, а рідини, що виділяються, стають насиченою основою для соусу. Поряд із цим, ренесанс переживає ферментація, що дозволяє створювати соуси з глибоким смаком уамі, складною кислотністю та унікальними ароматичними профілями, недосяжними іншими методами. Ферментовані гострі соуси набувають популярності завдяки еволюції смаку, де початкова гострота пом'якшується, поступаючись місцем фруктовим нотам. Світовим еталоном є ресторан Noma, що створює унікальні гаруми (ферментовані соуси) з грибів, яловичини і навіть гороху. Іншим яскравим прикладом є копенгагенський ресторан Alchemist, де шеф-кухар використовує лактоферментовану полуницю та ферментовані сливи для надання стравам унікальних кислотних нот. Третім важливим напрямком є молекулярна гастрономія. Техніки, що базуються на фізико-хімічних процесах, дозволяють кардинально змінювати текстуру соусів: сферифікація перетворює рідини на «ікру», що вибухає в роті (яскравий приклад – «рідка оливка» в ресторані Disfrutar), а емульсифікація за допомогою соєвого лецитину створює легкі піни та «повітря», що несуть інтенсивний аромат без обтяження страви. Так, у ресторані Disfrutar, окрім знаменитої «рідкої оливки», застосовують техніку мультисферифікації для створення страви «татен з кукурудзи та фуа-гра», де вибухові сфери різного розміру поєднуються в одній композиції [4].

Не менш важливими є інновації у сировині. Тренд «farm-to-table», або гіперлокальність, знаходить відображення у соусах, що стають вираженням

місцевості (теруару). На світовій арені еталоном цього підходу є ресторан Central у Лімі, де меню є подорожжю екосистемами Перу. Наприклад, до картоплі, приготованої на мінеральних солях, подається м'ятний соус з дегідрованою серцевиною альпаки, а до смаженої шкірки піраньї – кислий соус із амазонського фрукта кокона [5]. В Україні яскравим прикладом є діяльність шеф-кухаря Ярослава Артюха (ресторан «Канапа»), який до українських устриць розробив соуси на основі калини та «сніг» із хрону, демонструючи потенціал локальних продуктів у високій кухні. Одночасно шефи та технологи активно експериментують із «забутими» та нетрадиційними для соусів інгредієнтами. В Україні досліджується використання пюре з шипшини для збагачення медових соусів, борошна з черемхи як безглютенового загущувача та кріопорошків з місцевих ягід (бузина, калина, обліпиха) для надання концентрованого смаку та кольору.

Для українського сектору HoReCa перспективи розвитку технології соусів лежать у площині розумного синтезу глобальних інновацій та локальної ідентичності. Ключовим напрямком є так званий «Техно-Теруар» – поєднання сучасних технологій (су-від, ферментація) з унікальними українськими продуктами для створення авторських соусів, що не мають аналогів та дозволять сформувати впізнаваний стиль «нової української кухні». Важливою є і операційна ефективність: поряд зі створенням складних авторських соусів, для оптимізації роботи кухні доцільно використовувати високоякісні базові соуси, які можна швидко модифікувати для різних страв. Це дозволяє кухарям зосередити творчі зусилля на кількох знакових позиціях меню, не жертвуючи швидкістю та стабільністю. Крім того, перспективи полягають у розширенні смакової палітри через активне впровадження світових трендів з адаптацією до місцевих продуктів. Прикладом може слугувати поява в меню київських закладів соусу чімічурі до стейків або соусу альбуфер з трюфельним ароматом. Нарешті, необхідним є науковий підхід, що передбачає поглиблення співпраці між рестораторами та науковцями для дослідження властивостей нетрадиційної місцевої сировини та розробки нових технологій її переробки.

Сучасні тенденції у технології соусів демонструють фундаментальний зсув від класичних рецептур до наукоємного, креативного та локально орієнтованого підходу. Технології су-від, ферментації та молекулярної гастрономії стали ключовими інструментами шеф-кухарів у всьому світі, що дозволяє їм створювати не лише нові смаки, а й нові емоції та враження. Для України цей період є вікном можливостей: інтегруючи світовий технологічний досвід та спираючись на унікальне багатство місцевих продуктів, вітчизняний сектор HoReCa може не лише відповідати глобальним трендам, а й формувати власний унікальний гастрономічний ландшафт, підвищуючи свою конкурентоспроможність як на внутрішньому, так і на міжнародному ринках.

Список використаних джерел:

1. Іваненко Т. І., Коваленко М. В. Кулінарні тренди 2025 року: fusion-кухня та інновації у харчових технологіях. *Науковий вісник гастрономії України*. 2025. Випуск 3. С. 45–54.
2. Сисосєва А. Інноваційні технології виробництва здобних булочок з використанням борошна чіа. *Сучасна наука та освіта: стан, проблеми, перспективи* : матеріали IV міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, 20-21 березня 2025 р.: тези допов. Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. - С. 275-278.
3. Арпуль О. В., Усатюк О. М., Удовіцький В. В. «Перспективи впровадження „Sous Vide“ технології у закладах ресторанного господарства». Національний університет харчових технологій, Київ, 2025. – *Матеріали Всеукраїнського науково-практичного семінару*. – С 67-71
4. Кравченко Н. В. Застосування технологій молекулярної кухні у сучасній гастрономії: сферифікація як інновація. *Нові технології у харчовій промисловості*: тези доповідей Всеукраїнського науково-практичного семінару, 2023. С. 34–38.
4. Іванова О. В. Інновації у використанні локальних інгредієнтів у сучасній гастрономії: кейс ресторану Central (Ліма, Перу) // *Збірник наукових*

праць з гастрономії та харчових технологій, 2024. Випуск 12. С. 78–85.