

**Геращенко І. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)**

## **ОПТИМІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ БРОДІННЯ ЯК ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

В сучасних економічних умовах одним із важливих завдань суб'єктів господарської діяльності є пошук бізнес-можливостей. Тому заклади ресторанного господарства намагаються диверсифікувати асортимент продукції власного виробництва, у тому числі і продуктову платформу напоїв.

Згідно з текстом п. В.6 ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», одним із різновидів закладів ресторанного господарства є пивоварний бар, який визначено як «різновид бару, у якому варять, продають і організують споживання пива на місці». Таким чином, чинне законодавче поле дозволяє закладам ресторанного господарства виготовляти напої бродіння і організовувати їх реалізацію і споживання.

Одним із відомих і популярних представників продуктової платформи «Напої бродіння» є хлібний квас. Він має приємний аромат житнього свіжоспеченого хліба і кислувато-солодкий смак, містить різноманітні продукти спиртового і молочнокислого бродіння, які надають йому освіжаючу дію, а також містить корисну для організму людини мікрофлору (дріжджі та молочнокислі бактерії), вітаміни (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, D, пантотенову кислоту), макро- та мікроелементи (Fe, K, Na, Ca, Mg, P, S, Cl, Mo), підвищує апетит людини.

Проте в останні часи заклади ресторанного господарства перестали виробляти хлібний квас і перейшли на реалізацію квасу, який виробляється харчовою промисловістю. Не вступаючи в конкуренцію з потужними виробниками квасу, заклади ресторанного господарства можуть формувати такий асортимент квасу, який не вигідний великим підприємствам або недоцільний їм у виробництві. Ідентифікована можливість дозволила сформулювати нам основну мету дослідницької роботи, а саме – визначення шляхів оптимізації технології квасу за умов його виробництва і реалізації у закладах ресторанного господарства.

Відповідно до поставленої мети, під час виконання дослідницької роботи планується вирішити наступні завдання: надання загальної

характеристики квасу як напою бродіння, встановлення вимог до товарознавчо-технологічних характеристик сировини; розробка рецептур квасу за рахунок використання нових нетрадиційних видів сировини; аналіз асортименту страв з використанням квасу; аналіз рецептурного складу цих страв; аналіз існуючого технологічного процесу виробництва квасу; оптимізація технологічного процесу з урахуванням нових видів технологічного обладнання; проведення НАССР-дослідження оптимізованого технологічного процесу і розробка НАССР-плану.

---

Робота виконана під керівником к.т.н., доц. Жуковим Є.В.