

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE
NAMED AFTER MIYKHAILO TUGAN-BARANOVSKY



INNOVATIVE DEVELOPMENT OF HOTEL AND RESTAURANT INDUSTRY AND FOOD PRODUCTION

PROCEEDINGS OF
II INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE

April 30, 2021

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2021

Innovative development of hotel and restaurant industry and food production: proceedings of II International scientific and practical Internet conference. Prague, Oktan Print, 2021, 378 p.

The collection contains proceedings of II International scientific and practical Internet conference “Innovative development of hotel and restaurant industry and food production”, subject area of which contains a wide range of issues related to world achievements and innovative technologies in restaurant business, food production processes and equipment improvement, as well as modern trends and strategies for the development of hotel and restaurant business.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/IDOHAR-310509>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/innovative-development-of-hotel-and-restaurant-industry-and-food-production-2/>

Multilanguage edition

Passed for printing 30.04.2021

ISBN 978-966-385-367-3

OKTAN PRINT s.r.o.

5. května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible for the content of the reports.

© Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky, 2021

© Oktan Print, 2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

II МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЯ

**ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА ТА ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ**

МАТЕРІАЛИ

II МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ

30 квітня 2021 року

Oktan Print
м. Прага –2021

УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

I 66

I-66 Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв : матеріали II Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Прага: Oktan Print s.r.o., 2021. - 378 с.

ISBN 978-966-385-367-3

DOI: 10.46489/IDONAR-310509

У збірнику опубліковано матеріали II Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційний розвиток готельно-ресторанного господарства та харчових виробництв», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із світовими досягненнями та інноваційними технологіями в ресторанному господарстві, удосконаленням процесів та обладнання харчових виробництв, а також сучасними тенденціями та стратегіями розвитку готельно-ресторанного бізнесу.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

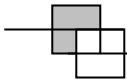
УДК 640.4:(330.341.1+001.895+658.589)

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2021

© Oktan Print, 2021

СЕКЦІЯ 1

СВІТОВІ ДОСЯГНЕННЯ ТА ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ



ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ САЛАТУ МІЗУНА У КУЛІНАРНІЙ ПРОДУКЦІЇ

Загоруй Л.П., канд. вет. наук, доцент

Калініна Г.П., канд. техн. наук, доцент

Мазур Т.Г., канд. вет. наук, доцент

Луценко А.Р., здобувач вищої освіти, магістрант

Білоцерківський національний аграрний університет, м. Біла Церква

Сукупність шкідливих факторів навколишнього середовища, які діють в різних регіонах України, негативно впливають на здоров'я населення. За останні роки вітчизняний ринок поповнився продовольчими товарами, які не можуть задовольнити потреби організму людини в корисних речовинах. Це призводить до деформації харчування у населення і як наслідок – зниження опірності організму до різних захворювань. Тому, нині існує тенденція розширення сегменту ринку оздоровчих продуктів.

На сьогоднішній день у зв'язку з розвитком концепції здорового харчування все більшої популярності набувають функціональні напої, страви на основі зелені та листових овочів, які допомагають нормалізувати обмін речовин, заповнити дефіцит життєво важливих вітамінів, макро- і мікроелементів, наситити організм киснем.

У зв'язку з наведеним вище, метою нашої роботи, було вивчити доцільність використання салату Мізуна у кулінарній продукції.

Салат Мізуна (Міцуно, Мізунь, Мацуно) – підвид зелених перцевих салатів, представник сімейства капустяних. Листя рослини мають нерівні краї і створюють враження, ніби їх спеціально порізали ножицями. Смак салату Мізуна не схожий на інші види салатної зелені: він одночасно і м'який, і пряний, дещо нагадує руколу, а пряний смак з характерною гостротою – робить її схожою на мелений перець. Завдяки відсутності гірчичних олій у неї ніжний смак, що вигідно вирізняє Мізуну на тлі інших видів салату.

Батьківщиною салату є Японія, тому його ще називають «японська капуста». Жителі Японії славляться дотриманням збалансованого і правильного харчування і салат Мізунь тому не виключення. Японці вважають, що хімічний склад рослини настільки багатий, що його регулярне вживання здатне замінити багато лікарських препаратів. У Північній Америці її називають «зеленою гірчицею» або «японським зеленим салатом».

За літературними даними, встановлено корисні властивості салату Мізуна:

– Зміцнення імунітету, завдяки широкому спектру вітамінів і мінералів, що входять до складу продукту. За регулярного вживання салату відновлюється вітамінно-мінеральний дисбаланс в організмі.

– Антиоксидантний ефект. Властивості потужних антиоксидантів мають бета- каротин та вітамін Е – токоферол, які нейтралізують надлишковий рівень вільних радикалів, що в свою чергу значно знижує ризик передчасного старіння і розвитку онкологічних процесів.

– За рахунок рекордної кількості вітаміну А і бета-каротину, рослина здатна зупинити втрату зору і запобігти віковим хворобам очей та відмічено сприятливий вплив на шкіру. Молодій шкіри бета-каротин допомагає боротися з різними висипаннями і запаленнями, а для в'янучої – стимулює вироблення колагену, сповільнюючи процеси старіння.

– Важливий ефект надає продукт і на серцево-судинну систему, який проявляється, перш за все, в профілактиці гіпокаліємії – хвороби, яка має небезпеку м'язовими судомами, підвищеною стомлюваністю, порушенням серцевого ритму. Крім того, Мізуна допомагає регулювати рівень холестерину в крові і знижувати ймовірність утворення холестеринових бляшок, а значить, і ймовірність тромбозу, атеросклерозу і гострих серцевих станів.

– Салат Мізуна – відмінний засіб для регуляції водного обміну в організмі, що є відмінною профілактикою хвороб жовчного міхура та сечостатевої системи.

– Японська капуста за рахунок клітковини, нормалізує діяльність травної системи, допомагає налагодити здоровий процес травлення, з кишечника виводить застояні шлаки і токсини, а з організму солі і допомагає печінці боротися з різними шкідливими речовинами.

Калорійність японської капусти складає всього 16 ккал на 100 г, з них: білки – 2 г; жири – 0,2 г; вуглеводи – 1,5 г; вода – 94,98 г; харчові волокна – 1,3 г. Крім того, у складі салату присутні ненасичені і насичені жирні кислоти, їх міститься 0,08 г і 0,02 г на 100 г продукту відповідно. Вітамінний склад продукту вражає – А, В₁, В₂, В₄, В₅, В₆, в₉, С, Е, К, РР. Рослина містить необхідні для людини мінерали, а саме фосфор, залізо, калій, кальцій, магній, натрій, марганець, мідь, селен та цинк.

У кулінарії салат Мізуна основному використовується в японській кухні, де з нього готують національну страву «набемоно».

Враховуючи багатий вітамінний та мінеральний склад салатної культури, вона є перспективною для використання у приготуванні дієтичних, оздоровчих страв в закладах ресторанного господарства України. Крім того, ажурні зелені листочки Мізунь можна використовувати як декор під час вишуканої презентації салатів та інших страв.

Незвичайний смак Мізуни найкраще розкривається у поєднанні з сирами, овочами та зеленню (calorizator), рибою та морепродуктами. Стало вже європейською традицією готувати салат з помідорами, пармезаном і листям Мізуни, які необхідно рвати руками, щоб зберегти максимум користі. Також добре поєднується салат з листям інших видів салатів у різноманітних свіжих міксах. Листя у відвареному вигляді можуть використовуватися замість водоростей для приготування суші. Звичайно, японську капусту найкраще використовувати в свіжому вигляді (так в ній зберезуться всі корисні властивості), але при бажанні її можна тушкувати і навіть підсмажувати.

Отже, вважаємо доцільним звернути увагу на даний продукт і рекомендуємо більш широко застосовувати його у приготуванні холодних закусок, теплих салатів та низки оздоровчих продуктів у закладах ресторанного господарства.