

ИННОВАЦИОННЫЕ ТРЕНДЫ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

За последнее десятилетие сфера общественного питания Республики Беларусь как одна из значимых отраслей национальной экономики динамично развивается за счет улучшения качества обслуживания и внедрения инноваций.

Наиболее известными технико-технологическими инновациями, применяемыми в сфере общественного питания, являются: интенсивное охлаждение готовой продукции и кулинарных изделий Cook&Chill; интенсивное замораживание готовой продукции Cook&Freeze; низкотемпературная длительная тепловая обработка продуктов Sous Vide; термостатирование готовой продукции до реализации Cook&Hold; упаковывание скоропортящихся продуктов в среде инертных пищевых газов высочайшей степени очистки Extended Shelf life. Такие технологии набирают все большую популярность, становятся актуальными и реальными, а также способствуют интенсификации производства в массовом питании [1].

К инновационным технологиям приготовления блюд можно отнести молекулярную кухню, фудпейринг, фьюжен-кулинарию.

Особенность молекулярной кухни состоит в соединении продуктов питания, новейшей технологии и молекулярной химии. В мае 2021 г. в Республике Беларусь был открыт первый и пока единственный концептуальный ресторан молекулярной кухни — на ул. К. Маркса в Минске. Его особенность — эстетическая подача блюд с ингредиентами, состояние которых изменено до неузнаваемости (например, с лимонным снегом, вишневым гелем).

Фудпейринг — методика, основанная на сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом. Одна из особенностей фудпейринга в общественном питании заключается в том, что расчеты проводятся с применением искусственного интеллекта, который анализирует все молекулы, которые присутствуют в продукте, выделяя среди них доминирующие, которые определяют вкус и аромат блюд.

В Минске с 21 по 31 июля 2022 г. проходил GastroFest, направленный на развитие культуры фудпейринга. В рамках этого мероприятия восемь столичных ресторанов предлагали посетителям сету легких закусок, которые дополнялись сочетающимся с ними освежающим коктейлем.

Фьюжен-кулинария остается актуальным направлением развития кулинарного искусства. Фьюжен — сочетание технологий кухни одной страны с привычными продуктами другой. Например, ролл «Цезарь», итальянская пицца с ананасами [2].

В настоящее время фьюжен-кухня удачно соединяется с авторской или национальной кухней различных стран, благодаря чему отдельные рестораны предлагают покупателям уникальные блюда и напитки, которые нельзя попробовать в других объектах общественного питания. В частности, минский ресторан Gan

Веі предлагает домашний кефир райта с овощами. Осьминог гриль с печеным картофелем и манго-майонезом — авторское блюдо повара минского кафе-ресторана «Березка».

Таким образом, ресторанный бизнес Республики Беларусь постепенно развивается, совершенствует ассортимент продукции и напитков путем внедрения инновационных способов их приготовления.

Источники

1. *Стасюкевич, С. В.* Инновационное развитие общественного питания Республики Беларусь / С. В. Стасюкевич // Науч. тр. Белорус. гос. экон. ун-та. / редкол.: В. Ю. Шутилин (гл. ред.) [и др.] ; М-во образования Респ. Беларусь, Белорус. гос. экон. ун-т. — Минск, 2020. — Вып. 13. — С. 473–482.

2. Рынок общественного питания г. Минска: доминирование стрит-ритейла, восточный и региональный векторы [Электронный ресурс] // belretail-by. — Режим доступа: <https://belretail-by.turbopages.org/belretail.by/s/article/ryinok-obschepita-minska>. — Дата доступа: 22.11.2022.