

Управление методами ферментации кофе. Активно развиваются два метода ферментации кофе. Анаэробная ферментация: кофейные ягоды промывают, помещают в герметичные резервуары, в которых нет доступа кислороду, мякоть и клейковина вокруг зерен распадается и выделяется углекислый газ; под его воздействием зерно насыщается ароматом из мякоти и сока, вкус кофе приобретает ноты фруктов, йогурта и пряностей. Карбоническая мацерация отличается тем, что в контейнеры сразу добавляют углекислый газ, который полностью замещает кислород. Процесс ферментации происходит медленнее, что позволяет раскрыть в кофе фруктовые, цветочные и алкогольные ноты. Фасовка осуществляется в защищенной среде, без воздействия кислорода. Это достигается благодаря многоступенчатой системе впрыскивания инертного газа азота в каждую упаковку. Азот вытесняет кислород, замедляет процессы окисления и сохраняет вкус и полезные свойства свежесжаренного кофе [3].

Таким образом, использование современных технологий и практик, новых методов обжарки, различных способов заваривания кофе и автоматизированных систем будет способствовать обеспечению стабильного и высокого качества продукта на всех этапах производства, позволит предложить потребителям более широкий ассортиментный выбор качественного кофе.

Источники

1. Инновации кофейного производства // Орими Трэйд. — URL: <https://orimi.com/tekhnologii/innovatsii/> (дата обращения: 29.11.2024).
2. Контроль качества. Колориметр и степень обжарки кофе // ROAST.BY. — URL: <https://roast.by/blog/kofeynye-zametki/kontrol-kachestva-kolorimetr-i-stepen-obzharki/> (дата обращения: 29.11.2024).
3. Liu, L. How New Packaging Technology Keeps Coffee Fresher / L. Liu // Spack Machine. — URL: <https://www.spackmachine.com/how-new-packaging-technology-keeps-coffee-fresher/> (date of access: 29.11.2024).

В. М. Зозуля, С. В. Кравцова, А. В. Сорока
БГЭУ (Минск)

ФРАНЦУЗСКАЯ ТРАПЕЗА КАК ОТРАЖЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕНДЕНЦИЙ ПРАВИЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Французская кухня издавна славится своим кулинарным искусством. Начав формироваться в начале XV в., она постепенно превратилась в эталон мирового уровня и первой вошла в список нематери-

ального наследия ЮНЕСКО в 2010 г. Французская гастрономическая трапеза с ее ритуалами и сложной организацией является неотъемлемой частью культуры страны, ее богатых исторических традиций и образа жизни людей [1].

Французская кухня весьма разнообразна, она формировалась на протяжении столетий в трех основных направлениях:

- региональная кухня (*cuisine regionale*) формировалась в крестьянской среде, имеет выраженные географические различия;
- буржуазная кухня (*cuisine bourgeoise*) была распространена среди горожан;
- высокая кухня (*haute cuisine*) развивалась при дворе и создавалась для монарших особ, отличалась обилием сложных и деликатесных блюд.

Тем не менее для разных направлений французской кухни характерны общие черты, которые делают ее очень здоровой и могут служить эталоном правильных пищевых привычек.

Жители Франции очень трепетно относятся к своим кулинарным традициям. Обучение кулинарному искусству начинается в средней школе, и это является обязательным предметом. Каждый француз хранит фамильные кулинарные секреты и считает свой сборник рецептов самым лучшим.

Французам важно, что они едят, когда и с кем. Время приема пищи строго регламентировано, не допускаются перекусы, а на обед отводится не менее двух часов. Во время еды важно наслаждаться не только вкусом, но и эстетикой искусно оформленного блюда. Принимать пищу желательно в компании и во время трапезы важно живое общение. Детей с раннего возраста учат получать удовольствие от еды, медленно пережевывая пищу и не отвлекаться на чтение, просмотр видео или работу.

Блюда должны быть приготовлены из наисвежайших продуктов, потому что только в таком случае можно насладиться естественным вкусом продукта. Приветствуются простота и комбинирование не более трех компонентов в блюде, тогда рождается идеальное сочетание и тонкий оттенок вкуса одного ингредиента подчеркивает вкус другого. Чем выше качество продукта, тем более щадящий способ кулинарной обработки для него подбирают. Французы готовят порции на сегодня, редко заготавливая блюда впрок. Продукты по возможности покупают понемногу на рынках и в небольших лавочках. Предпочтение отдается исключительно натуральным продуктам, выращенным в условиях органического земледелия.

Большое внимание уделяется свежим овощам, травам, специям. Мясо потребляется в умеренных количествах, предпочтительны нежирная телятина, птица и рыба. Молоко и молочные продукты не популярны, за исключением сыра (насчитывается не менее 500 видов), который употребляется как самостоятельное блюдо или в сочетании с другими продуктами.

Высокая калорийность отдельных продуктов компенсируется малым объемом порции. Французы едят много насыщенных жиров животного происхождения (сливочное масло, утиный жир), но исключают переработанные, рафинированные продукты, фастфуд, сладкую газированную воду.

Популяризация полезных привычек традиционных ритуалов французской трапезы может способствовать повышению культуры питания и формированию здорового образа жизни среди подрастающего поколения Республики Беларусь.

Источник

1. Нематериальное культурное наследие // ЮНЕСКО. — URL: <https://www.unesco.org/ru/intangible-cultural-heritage> (дата обращения: 24.11.2024).

А. А. Иванец

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Е. В. Коляда, канд. техн. наук, доцент

НОВОЕ В АССОРТИМЕНТЕ ОАО «СЛОДЫЧ»

ОАО «Слодыч» — лидер по производству печенья на рынке мучных кондитерских изделий Республики Беларусь. ОАО «Слодыч» производит и реализует более 100 его наименований, более 300 торговых позиций (сахарного, сдобного, затяжного, овсяного и глазированного), а также крекеры и кексы [1].

В сутки «Слодыч» производит 2–3 т пряников, 3 т зефира, 1,5 т вафель, 15–20 т конфет, 50–60 т печенья. С каждым годом производство продукции увеличивается, например на конец 2023 г. кондитерская фабрика выпустила 13 200 т печенья сахарного, что на 1200 т больше, чем в 2022 г.

Кондитерская фабрика «Слодыч» предлагает в своем ассортименте продукты из линейки «Здоровое питание», предназначенные для людей с различными заболеваниями или тех, кто заботится о своем здоровье. В числе таких позиций сахарное печенье «Слодыч», приготовленное с добавлением фруктозы, печенье «Слодыч» на основе сорбита, а также вафли, сделанные с использованием фруктозы. Это помогает производителю охватывать широкую группу потребителей с разными предпочтениями. Среди новых ингредиентов, которые входят в рецептуру печенья, можно выделить пшеничную и яблочную клетчатку («Кассиопея»), бета-каротин («Капитошка люкс»), пшеничные отруби («Пшеничный слодыч»), овсяно-ячменно-пшенично-ржаные хлопья («Слодыч из злаков»).