

УДК 338.483(477.83)

С. В. Майкова, О. М. Вівчарук, М. Я. Бомба

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИГОТОВЛЕННЯ СТРАВ З ПРОФІЛАКТИЧНИМИ  
ВЛАСТИВОСТЯМИ ІЗ ВВЕДЕННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ**

*Використання нетрадиційної та, у тому числі, дикорослої сировини для введення у ресторанні страви є актуальним, тому що удосконалюється біологічна дія страв на організм людини, покращуються смакові, ароматичні та інші властивості. На сьогодні недостатньо вивченою залишається дія біологічно активних речовин рослинного походження для створення страв. Метою даної роботи є проведення пошуку нетрадиційної сировини із значним вмістом біологічно активних речовин серед рослин Карпатського регіону та розробка технології введення їх у ресторанні страви.*

*У роботі наведено аналіз внесення нетрадиційної сировини у страви та запропоновано інноваційні підходи щодо вдосконалення технології створення страв профілактичного спрямування із додаванням дикорослої сировини Карпатського регіону. Розглянуто властивості нетрадиційної сировини місцевого походження та запропоновано пріоритетні напрямки її використання в розробці страв з оздоровчими властивостями для закладів ресторанного господарства. Проведено додаткове обґрунтування внесення у ресторанні страви нетрадиційної сировини, внесено зміни у технології виготовлення ресторанних страв із застосуванням сучасного ресторанного обладнання.*

*У статті пропонується використання технології виготовлення багатокомпонентної суміші із дикорослої сировини у вигляді пюре для введення у ресторанні страви. Введення рослинних сумішей з метою профілактики хвороб, створення імунітету споживачів, привертання уваги до оновленого асортименту страв, набуття стравами нових оригінальних смаків є актуальною задачею для сучасних рестораторів. Саме тому показано приклад розроблення типових страв із збірника рецептур для оновлення їх асортименту з оздоровчо-профілактичним ефектом.*

**Ключові слова:** *нетрадиційна сировина, дикорослі трави, ресторанний бізнес, інноваційні технології, сучасне обладнання, туристична інфраструктура, санаторно-курортна галузь.*

**Постановка проблеми та її актуальність.** Особливість багатьох дикорослих рослин полягає в тому, що їх біологічно активні речовини знаходяться у певному співвідношенні, що сприяє оптимальному впливу на організм людини. Деякі складові компоненти рослинних екстрактів за хімічною структурою подібні до фізіологічно активних речовин організму (гормонів, вітамінів, ферментів тощо). Тому такі природні інгредієнти більш активно включаються в біохімічні процеси людського організму, ніж синтетичні, що є чужими для організму. Використання нетрадиційної та у тому числі дикорослої сировини для введення у ресторанні страви є актуальним, тому що удосконалюється біологічна дія страв на організм людини, покращуються смакові, ароматичні та інші властивості. На сьогодні недостатньо вивченою залишається дія біологічно активних речовин рослинного походження для створення страв, у тому числі й додавання їх у фірмові ресторанні страви, зокрема, з метою підвищення захисної сили організму щодо впливу різних ушкоджуючих чинників, таких як стреси, неспецифічні інфекційні хвороби, малі дози радіоактивного опромінення, дія вільних радикалів, фізичні та психоемоційні перевантаження; біологічно активні речовини мають також здатність справляти антиоксидантну та загальнозміцнюючу дію.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Літературні дані свідчать про вивчення дії цих речовин стосовно широкого спектру видів різних бактерій, вірусів в тому числі й умовно-патогенних. Але в переважній більшості цих досліджень не застосовувалася дикоросла сировина власне в якості складника страв, а розроблялися екстракти та додавалися у страви у мікродозах.

Дія препаратів, виготовлених із багатьох лікарських рослин, поступова, м'яка і фізіологічна, що не викликає негативних змін в організмі, а сприяє нормалізації життєво важливих процесів, забезпечує організм вітамінами, мінеральними солями, амінокислотами, підтримує на оптимальному рівні обмін речовин. У зв'язку з цим сьогодні можна знайти багато медичних рекомендацій щодо доцільності і перспектив використання лікарської і пряно-ароматичної сировини як із лікувальною метою, так і у виробництві харчових продуктів (Мазаракі та ін., 2012).

**Мета статті.** Метою даної роботи є проведення пошуку нетрадиційної сировини із значним вмістом біологічно активних речовин серед рослин Карпатського регіону та розробка технології введення їх у ресторанні страви.

**Викладення основного матеріалу дослідження.**

Дикорослі рослини згідно з рішеннями районних та обласних рад збираються за ліцензією згідно із квотами, які надаються на певний вид дикорослої сировини. Використані у дослідницькій частині дикорослі рослини (чебрець, м'ята та кропива) були придбані на заготівельному пункті ДП «Радехівського лісового дослідного господарства». Чебрець широко використовується як пряноароматична добавка для ресторанних страв із м'яса, а також у народній та традиційній медицині. Препарати, виготовлені із додаванням чебрецю, виявляють відхаркувальну, антибактеріальну, спазмолітичну та знеболювальну дію, заспокійливо діють на центральну нервову систему, стимулюють виділення шлункового соку (Майкова, С. В., & Бомба, М. Я., 2020; Майкова, С. В., Вівчарук, О. М., & Ромашко І. С., 2020).

Кропива з національної української кухні відома як інгредієнт супів та салатів. Використовується також і у традиційній медицині як сировина для виготовлення препаратів, що мають кровоспинний ефект. Поряд з цим листя рослини надає жовчо-і сечогінну дію, нормалізує ліпідний обмін, стимулює регенерацію тканин, у тому числі слизових оболонок шлунка і кишківника.

Лікарські препарати з сировини м'яти збільшують кількість еритроцитів у крові, знижують рівень глюкози (Паска, М. З., & Маслійчук, О. Б., 2019; Бомба, М. Я., Джурик, Н. Р-Й., та ін., 2013).

М'яту у традиційному харчуванні використовують із обережністю, так як аромат може перебити смак та аромат інших інгредієнтів страв. За рахунок високого вмісту ефірної олії листя перцевої м'яти має заспокійливу, гіпотензивну, антисептичну, знеболювальну і протиблювотну дію. Препарати на основі даної рослинної сировини забезпечують антигіпоксичний і слабкий спазмолітичний ефект. Листя м'яти стимулює виділення жовчі та має протиблювотну дію, властивості включають у себе розрідження і виведення мокротиння з бронхів і легенів (Бомба, М. Я., Джурик, Н. Р-Й., та ін., 2013; Тринько, Р. І., Бомба, М. Я., Івашків, Л. Я., & Вівчарук, О. М., 2015; Демчина, О. М., & Бомба, М. Я., 2016). Однак не слід забувати про негативну дію м'яти на препарати для лікування діабету.

Із свіжих рослин, методом подрібнення блендером, формувалися фаршеподібні суміші (Бомба, М. Я., та ін., 2018). В основі розробки фаршу на основі дикорослої сировини підвищеної біологічної цінності, в якому на попередній підготовчій стадії, з огляду на специфічні особливості всіх складових рецептури компонентів, піддають різним фізико-хімічним впливам. У результаті цього був одержаний фарш на основі

дикорослої сировини високої якості за рахунок використання на основній технологічній стадії процесу НВЧ-нагріву. Це дозволяє скоротити тривалість теплового впливу, проводити процес концентрування продукту, значно знизити втрати маси і підвищити якість фаршу.

НВЧ нагрів має дві стадії дії: фізичну і біохімічну. Перша стадія, яку можна назвати первинним механізмом дії, без інерційна, вона зводиться до зміни рухливості і конформації білку-ферменту через розгойдування водневого зв'язку, що викликає збільшення швидкості ферментативних реакцій (Бомба, М. Я., та ін., 2018). Друга стадія пов'язана з нагромадженням продуктів реакції, в даному випадку – АТФ. АТФ, Аденозинтрифосфат (АТФ) або аденозинтрифосфорна кислота – нуклеотид, який містить аденін, рибозу та три фосфатні групи, що мають велике значення в обміні енергії та речовин в організмі людини. АТФ – універсальне джерело енергії для багатьох біохімічних процесів. Тривалість цієї стадії обмежується кількістю запасеного клітиною субстрату. Перша стадія за багатьма ознаками специфічна, і зводиться до нагріву. Друга стадія, природна для організму, при виробленні гігієнічних нормативів і методик КВЧ-терапії (Бомба, М. Я., та ін., 2018).

Як зазначалося вище, за сировину для введення в запропоновані нами страви обрано чебрець, м'яту й кропиву дводомну. Спосіб введення – пюре. При формуванні оптимальної добавки для страв було створено 10 зразків із різними концентраціями сировини. Подрібнена сировина змішувалася у різних співвідношеннях. Маса кожного зразка – 10 г (таблиця 1).

**Таблиця 1 – Співвідношення компонентів для створення багатокомпонентного фаршу із дикорослої сировини**

Зразок	Склад	Досліджувані відсоткові співвідношення
№ 1	Чебрець – 1 г, Кропива – 1 г М'ята – 8 г	10:10:80
№ 2	Чебрець – 2 г, Кропива – 2 г М'ята – 6 г.	20:20:60
№ 3	Чебрець – 3 г, Кропива – 3 г М'ята – 4 г	30:30:40
№ 4	Чебрець – 4 г, Кропива – 4 г М'ята – 2 г	40:40:20
№ 5	Чебрець – 2 г, Кропива – 1 г М'ята – 7 г	20:10:70
№ 6	Чебрець – 3 г, Кропива – 2 г М'ята – 5 г	30:20:50
№ 7	Чебрець – 2 г, Кропива – 3 г М'ята – 5 г	20:30:50
№ 8	Чебрець – 4 г, Кропива – 2 г М'ята – 4 г	40:20:40
№ 9	Чебрець – 5 г, Кропива – 1 г М'ята – 4 г	50:10:40
№ 10	Чебрець – 3 г, Кропива – 1 г М'ята – 6 г	30:10:60

Свіжа сировина, після попередньої підготовки: перебирання, миття, піддавалася дії НВЧ, протягом 2 хв, 3 хв, 5 хв; потужність 700 Вт. Подрібнювалася на блендері. Органолептичну оцінку досліджуваних зразків проводили за такими показниками: колір, смак і запах (таблиця 2).

Таблиця 2 – Характеристика суміші дикорослої сировини після дії НВЧ

Зразок	Склад	Дія НВЧ 2 хв оцінка	Дія НВЧ 3 хв оцінка	Дія НВЧ 5 хв оцінка
№ 1	Чебрець – 1 г Кропива – 1 г М'ята – 8 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш жовта, запах властивий травам 4,5
№ 2	Чебрець – 2 г Кропива – 2 г М'ята – 6 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,7	Суміш жовта, запах властивий травам 4,6
№ 3	Чебрець – 3 г Кропива – 3 г М'ята – 4 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,7	Суміш жовта, запах властивий травам 4,6
№ 4	Чебрець – 4 г. Кропива – 4 г. М'ята – 2 г.	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,5	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,4	Суміш жовта, запах властивий травам 4,3
№ 5	Чебрець – 2 г. Кропива – 7 г. М'ята – 1 г.	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,6	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,5	Суміш жовта, запах властивий травам 4,4
№ 6	Чебрець – 3 г Кропива – 2 г М'ята – 5 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,6	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,5	Суміш жовта, запах властивий травам 4,4
№ 7	Чебрець – 2 г Кропива – 3 г М'ята – 5 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,6	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,5	Суміш жовта, запах властивий травам 4,4
№ 8	Чебрець – 4 г. Кропива – 2 г. М'ята – 4 г.	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 5,0	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш жовта, запах властивий травам 4,7
№ 9	Чебрець – 5 г Кропива – 1 г М'ята – 4 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш жовтувата, запах властивий травам 4,7
№ 10	Чебрець – 3 г Кропива – 1 г М'ята – 6 г	Суміш зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш світло зелена, запах властивий свіжим травам 4,8	Суміш жовта, запах властивий травам 4,7

Оптимальний час попередньої теплової обробки у апараті НВЧ для дикорослої сировини перед введенням у страву – 2 хв. Як встановлено нами, оптимальним складом багатокомпонентної суміші із дикорослої сировини за органолептичною оцінкою визнано суміш № 8 (40 % чебрецю, 20 % кропиви, 40 % м'яти).

Наступним етапом досліджень було визначення оптимального складу багатокомпонентного фаршу для введення у страву.

Усі зразки після первинної та теплової обробки вносилися в обрані страви у кількостях 4, 6, 8, 10 г на наважку (50 г зразка) 46, 44, 42, і 40 г страви салат м'ясний, відповідно.

Страви, що було обрано для вдосконалення, як вже наводилося вище: салат м'ясний вітамінний, печеня особлива. Органолептичні показники салату м'ясного вітамінного із різними концентраціями дикорослих рослин, що входять до складу страви, наведено у таблиці 3.

Таблиця 3 – Органолептична оцінка салату м'ясного вітамінного

№ зразка	Зразок	% концентрація суміші	Органолептичні показники, оцінка
1	салату м'ясного вітамінного №1 салат – 40 г, багатокомпонентний фарш – 10 г	25 %	Консистенція однорідна, притаманна салатам. Колір зелений із вкрапленнями відварного м'яса, заправлених майонезом. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,8
2	салату м'ясного вітамінного № 2 салат – 42 г, багатокомпонентний фарш – 8 г	20 %	Консистенція однорідна, притаманна салатам. Колір зелений із вкрапленнями відварного м'яса, заправлених майонезом. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 5
3	салату м'ясного вітамінного № 3 салат – 44 г, багатокомпонентний фарш – 6 г	14 %	Консистенція однорідна, притаманна салатам. Колір світло зелений із вкрапленнями відварного м'яса, заправлених майонезом. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,6
4	салату м'ясного вітамінного № 3 салат – 46 г, багатокомпонентний фарш – 4 г	9 %	Консистенція однорідна, притаманна салатам. Колір світло зелений із вкрапленнями відварного м'яса, заправлених майонезом. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,6

Згідно із дегустційною органолептичною перевіркою визначених зразків нами запропоновано таку рецептуру м'ясного салату (таблиця 4).

Таблиця 4 – Рецептура салату м'ясного вітамінного

Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г
Відварене яловиче м'ясо	300
Відварена картопля	250
Зварене круто яйце	80
Суміш дикорослих трав (чебрецю, кропиви, м'яти)	200
Консервованний зелений горошок	80
Сіль	10
Майонез	50
Зелень кропу, петрушки, зеленої цибулі різані	30
Маса готової продукції або кулінарного виробу	1000

При цьому відварене яловиче м'ясо нарізають кубиками, додають нарізану кубиками відварену картоплю, зварене круто яйце, попередньо підготовану суміш дикорослих трав (чебрецю, кропиви, м'яти), консервованій зеленій горошок, сіль. Приготовлену суміш заправляють майонезом, посипають зеленню кропу, петрушки і зеленої цибулі.

Наступна страва, яка була розроблена із введенням багатокомпонентного фаршу із дикорослої сировини (40 % чебрецю, 20 % кропиви, 40 % м'яти), – це печеня особлива. За основу печені особливої була взята страва печеня по-домашньому. Дикоросла сировина вносилися для підсилення оздоровчого ефекту страви.

Зразки багатокомпонентної суміші дикорослих трав після первинної та теплової обробки (миття, обсушування на повітрі, подрібнення блендером, обробка у НВЧ – 2 хв) вносилися в обрану страву в кількостях 2, 4, 6, 8, 10 г на наважку готової страви, приготованої за традиційною технологією 48, 46, 44, 42, і 40 г печені особливої, відповідно.

Наведені вище, зважені кількості печені особливої перемелювалися до пюреподібного стану, до неї додавалася відповідна зважена кількість приготованого багатокомпонентного фаршу із дикорослої сировини для створення відповідної концентрації сировини: 7, 9, 14, 20, 25 %. Дані органолептичної оцінки печені особливої представлено у таблиці 5.

Таблиця 5 – Органолептична оцінка печені особливої

№ зразка	Зразок	% концентрація суміші	Органолептичні показники, оцінка
1	Печені особливої № 1 – 40 г, багатокомпонентний фарш – 10 г	25 %	Консистенція однорідна, притамана овочам із вкрапленнями яловичини. Колір темно зелений із вкрапленнями м'яса. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,7
2	Печені особливої № 2 – 42 г, багатокомпонентний фарш – 8 г	20 %	Консистенція однорідна, притамана овочам із вкрапленнями яловичини. Колір темно зелений із вкрапленнями м'яса. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,8
3	Печені особливої № 3 – 44 г, багатокомпонентний фарш – 6 г	14 %	Консистенція однорідна, притамана овочам із вкрапленнями яловичини. Колір бурий із вкрапленнями м'яса. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,8
4	Печені особливої № 4 – 46 г, багатокомпонентний фарш – 4 г	9 %	Консистенція однорідна, притаманна салатам. Колір бурий із вкрапленнями м'яса. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 4,9
5	Печені особливої № 5 – 48 г, багатокомпонентний фарш – 2 г	7 %	Консистенція однорідна, притаманна салатам. Колір кремовий із вкрапленнями м'яса. Запах і смак: властивий аромату складників. Оцінка 5,0

Згідно з дегустційною органолептичною перевіркою визначених зразків нами запропоновано оптимальний склад печені особливої (таблиця 6).

Таблиця 6 – **Рецептура страви «Печеня особливої»**

Яловичина, із бокової і зовнішньої частини задньої ноги	80
Картопля, нарізана кубиками	100
Олія соняшникова класична рафінована	10
Суміш дикорослих трав (чебрецю, кропиви, м'яти)	18
Сіль	5
Цибуля	10
Часник	2
Морква	15
Томат-паста	10
Чорний молотий перець	0,03
Лавровий лист	0,01
Маса готової продукції або кулінарного виробу	250,04

**Висновки.** Світова і вітчизняна медицина на сьогодні широко використовує дикорослу сировину для створення потужних комплексних препаратів для лікування багатьох видів хвороб. Дія препаратів із багатьох рослин поступова, м'яка і фізіологічна, що не викликає негативних змін в організмі, а сприяє нормалізації життєво важливих процесів, забезпечує організм вітамінами, мінеральними солями, амінокислотами, підтримує на оптимальному рівні обмін речовин. У цьому багатоплановому впливі лікарських та їстівних рослин на живий організм й полягає їх значення, як невичерпного джерела у збереженні здоров'я й енергії людей різного віку.

Власне, введення рослинних сумішей з метою профілактики хвороб, створення імунітету споживачів, привертання уваги до оновленого асортименту страв, набуття стравами нових оригінальних смаків є актуальною задачею для сучасних рестораторів. Саме тому показано приклад розроблення типових страв із збірника рецептур для оновлення їх асортименту з оздоровчо-профілактичним ефектом.

Згідно проведених досліджень, найкращою багатокомпонентною сумішшю у вигляді фаршу із свіжої дикоростучої сировини є суміш зі складом 40 % чебрецю, 20 % кропиви дводомної і 40 % м'яти, а найкращою кількістю введення багатокомпонентної суміші у розроблені страви є 20 % до маси страви для салату м'ясного вітамінного та 7 % до страви «Печеня особливої».

### Список посилань

Бомба, М. Я., Джурик, Н. Р-Й., Дячок, В. В., Кректун, Б. В., Лозовецька, В. Т., Майкова, С. В., Максимець, О. Б., Сусол, Н. Я., Турчин, І. М., & Шах, А. С. (2018). Загальні технології харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. Львів: Ліга Прес, 409.

Бомба, М. Я., Джурик, Н. Р-Й., Івашків, Л. Я., Майкова, С. В. та ін. (2013). Сучасні проблеми та тенденції з розвитку оздоровчого харчування, безпеки та якості продуктів: монографія. Вісник НАН України. За ред. професора М. Я. Бомби. Львів: Ліга-Прес, 264.

Демчина, О. М., & Бомба, М. Я. (2016). Технологія маринування м'ясних страв із застосуванням нетрадиційної рослинної сировини місцевого походження. *Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів: Збірник статей VIII Всеукраїнської наук.-практ. інтернет- конф.* (Львів, 11 травня 2016 р.). Львів: Ліга прес, 82-84.

Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., Кравченко, М. Ф., Карпенко, П. О., Пересічна, С. М., Свідло К. В. та ін. ; за ред. М. І. Пересічного (2012). Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 1116.

Майкова, С. В., & Бомба, М. Я. (2020). Використання нетрадиційної сировини для приготування фаршів. *Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини: матеріали ІХ Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф.* Прага: Oktan Print s.r.o., 174-176.

Майкова, С. В., Вівчарук, О. М., & Ромашко І. С. (2020). Удосконалення національних страв та їх адаптація для сучасних закладів ресторанного господарства. *Вісник Львівського інституту економіки і туризму : зб. наук. ст.* Міністерство освіти і науки України. Львівський інститут економіки і туризму. Львів: ЛІЕТ, № 15, 120-129.

Паска, М. З., & Маслійчук, О. Б. (2019). Експрес-метод гігієнічного контролю якості удосконаленого технологічного процесу приготування м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною. *Наукові праці Національного університету харчових технологій.* Київ, Т. 25, № 5, 181-186.

Тринько, Р. І., Бомба, М. Я., Івашків, Л. Я., & Вівчарук, О. М. (2015). Діагностика ставлення споживачів Львівщини до виробництва і споживання органічних продуктів харчування. *Вісник аграрної науки, №3, 63-68.*

## References

Bomba, M. Ya., Dzhuryk, N. R-Y., Dyachok, V. V., Krektun, B. V., Lozovets'ka, V. T., Maykova, S. V., Maksymets', O. B., Susol, N. Ya., Turchyn, I. M., & Shakh, A. S. (2018). *Zahal'ni tekhnolohiyi kharchovykh vyrobnytstv* [General technologies of food production]. [Tekst]: navch. posib. L'viv: Liha Pres, 409.

Bomba, M. Ya., Dzhuryk, N. R-Y., Ivashkiv, L. Ya., Maykova, S. V. ta in. (2013). *Suchasni problemy ta tendentsiyi z rozvytku ozdorovchoho kharchuvannya, bezpeky ta yakosti produktiv: monohrafiya* [Modern problems and trends in the development of health nutrition, safety and quality of products: a monograph]. *Visnyk NAN Ukrayiny.* Za red. profesora M. Ya. Bomby. L'viv: Liha-Pres, 264.

Demchyna, O. M., & Bomba, M. Ya. (2016). *Tekhnolohiya marynuvannya m'yasnykh strav iz zastosuvanniam netradytsiynoyi roslynnoyi syrovyny mistsevoho pokhodzhennya* [Technology of marinating meat dishes with the use of non-traditional vegetable raw materials of local origin]. *Novitni tendentsiyi u kharchovykh tekhnolohiyakh ta yakist' i bezpechnist' produktiv: Zbirnyk statey VIII Vseukrayins'koyi nauk.-prakt. internet-konf.* (L'viv, 11 travnya 2016 r.). L'viv: Liha pres, 82-84.

Mazaraki, A. A., Peresichnyy, M. I., Kravchenko, M. F., Karpenko, P. O., Peresichna, S. M., Svidlo K. V. ta in. ; za red. M. I. Peresichnoho (2012). *Tekhnolohiya kharchovykh produktiv funktsional'noho pryznachennya : monohrafiya* [Functional food technology: monograph] K.: Kyiv. nats. torh.-ekon. un-t, 1116.

Maykova, S. V., & Bomba, M. Ya. (2020). *Vykorystannya netradytsiynoyi syrovyny dlya pryhotuvannya farshiv* [The use of non-traditional raw materials for the preparation of minced meat]. *Kharchovi dobavky. Kharchuvannya zdorovoyi ta khvoroyi lyudyny: materialy IKh Mizhnarodnoyi nauk.-prakt. internet-konf.* Praha: Oktan Print s.r.o., 174-176.

Maykova, S. V., Vivcharuk, O. M., & Romashko I. S. (2020). *Udoskonallyennya natsional'nykh strav ta yikh adaptatsiya dlya suchasnykh zakladiv restorannoho hospodarstva* [Improvement of national dishes and their adaptation for modern restaurants]. *Visnyk L'vivs'koho instytutu ekonomiky i turyzmu : zb. nauk. st.* Ministerstvo osvity i nauky Ukrayiny. L'vivs'kyy instytut ekonomiky i turyzmu. L'viv: LIET, # 15, 120-129.



- Paska, M. Z., & Masliychuk, O. B. (2019). Ekspres-metod hihiyenichnoho kontrolyu yakosti udoskonalenoho tekhnolohichnoho protsesu pryhotuvannya m"yasnykh posichenykh napivfabrykativ z roslynnoyu syrovynoyu [Express method of hygienic quality control of the advanced technological process of preparation of cut meat semi-finished products with vegetable raw materials]. *Naukovi pratsi Natsional'noho universytetu kharchovykh tekhnolohiy*. Kyiv, T.25, # 5, 181-186.
- Tryn'ko, R. I., Bomba, M. Ya., Ivashkiv, L. Ya., & Vivcharuk, O. M. (2015). Diahnostyka stavlennya spozhyvachiv L'vivshchyny do vyrobnytstva i spozhyvannya orhanichnykh produktiv kharchuvannya [Diagnosis of the attitude of consumers of Lviv region to the production and consumption of organic food]. *Visnyk ahrarnoyi nauky [Bulletin of Agricultural Science]*, #3, 63-68.

**S. V. Maikova, O. M. Vivcharuk, M. Y. Bomba**

## **PROSPECTS OF PREPARATION OF DISHES WITH PREVENTIVE PROPERTIES BY INTRODUCTION OF NON-TRADITIONAL RAW MATERIALS**

### **Summary**

*The use of non-traditional and including wild raw materials for introduction into restaurant dishes is relevant because it improves the biological effect of dishes on the human body, improves taste, aroma and other properties. Nowadays the effect of biologically active substances of plant origin for the creation of dishes remains insufficiently studied. The purpose of this work is to search for non-traditional raw materials with a significant content of biologically active substances among the plants of the Carpathian region and to develop the technology of their introduction into restaurant dishes. The paper presents an analysis of the introduction of non-traditional raw materials into dishes and proposes innovative approaches to improve the technology of creating preventive dishes with the addition of wild raw materials of the Carpathian region. The properties of non-traditional raw materials of local origin are considered and the priority directions of its use in the development of dishes with health-improving properties for restaurants are proposed. Additional substantiation of introduction of non-traditional raw materials into restaurant dishes is carried out; changes in technology of production of restaurant dishes with use of the modern restaurant equipment are offered. The article proposes the use of technology for making a multi-component mixture of wild raw materials in the form of puree for introduction into restaurant dishes. The introduction of plant mixtures to prevent disease, create consumer immunity, draw attention to the updated range of dishes, the acquisition of new original flavors of dishes is an urgent task for modern restaurateurs. That is why an example of developing typical dishes from the collection of recipes for updating their range with health and preventive effect is shown.*

**Keywords:** *unconventional raw materials, wild herbs, restaurant business, innovative technologies, modern equipment, tourist infrastructure, sanatorium industry.*

*Статтю подано до редакції 28.08.2021*