

ВИКОРИСТАННЯ ДІП-СОУСІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕХНОЛОГІЧНІ, ОРГАНІЗАЦІЙНІ ТА СПОЖИВЧІ АСПЕКТИ

1 АКТУАЛЬНІСТЬ ТА МЕТА ДОСЛІДЖЕННЯ

- Зростає попит на готові до споживання продукти та індивідуалізацію смаку.
- Діп-соуси підвищують споживчу привабливість страв і рентабельність закладів ресторанного господарства.
- Актуальним є удосконалення технологій з регульованою в'язкістю, чистим складом та безпечністю.

Мета:

Проаналізувати роль, технологічні особливості та перспективи використання діп-соусів у закладах ресторанного господарства.

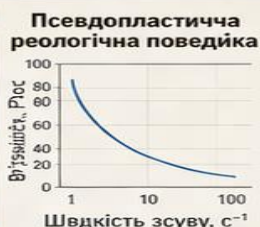


2 КЛАСИФІКАЦІЯ ДІП-СОУСІВ

За основою	За температурою подачі	За призначенням
- Емульсійні (майонезні, сметанні) - Томатні - Сирні - Овочеві пастоподібні - Білкові (йогуртові, бобові)	- Холодні (4–10 °C) - Теплі (40–60 °C)	- Для м'ясних напівфабрикатів - Для овочевих сніків - Для рибних страв - Універсальні

3 ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА

- Діп-соуси – це дисперсні системи (емульсії/суспензії).
- Стабільність залежить від:
 - ✓ Дисперсності жирової фази
 - ✓ Емульгаторів та гідроколоїдів
 - ✓ pH та температури
- Реологія: більшість діп-соусів мають псевдопластичний тип течії.



4 ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ТА СПОЖИВЧІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Однорідна текстура та стабільна консистенція
- Гармонійний смак і виражений аромат
- Привабливий колір
- Зручність у використанні (утримання на поверхні продукту)



Маркетинговий ефект:

можливість вибору соусу підвищує задоволеність клієнтів та середній чек.

5 ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ДІП-СОУСІВ

- ✓ Різноманітність меню
- ✓ Підвищення середнього чеку
- ✓ Зниження собівартості страв
- ✓ Брендуння та унікальність
- ✓ Мінімізація харчових відходів



6 СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СЕГМЕНТА



Зниження жирності



Натуральні інгредієнти



Функціональне збагачення



Рослинні та веганські соуси



Локалізація рецептур

7 БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЗБЕРІГАННЯ

- Контроль температури (4–6 °C для холодних соусів)
- Використання консервантів та регуляторів кислотності
- Герметична упаковка
- Дотримання принципів НАССР



8 ВИСНОВКИ

- Діп-соуси є важливим елементом сучасного ресторанного господарства, що поєднує технологічні, економічні та маркетингові переваги.
- Їх використання дозволяє урізноманітнити асортимент, підвищити споживчу привабливість та рентабельність.
- Перспективним є удосконалення рецептур з регульованою в'язкістю, зниженою жирністю та чистим складом.

ЕКОНОМІЧНА ДОЦІЛЬНІСТЬ

Показник	Без діп-соусу	З діп-соусом
Собівартість порції	25 грн	28 грн
Середній чек	70 грн	85 грн
Рентабельність	45 %	65 %



СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

- ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання.
- McClements D.J. Food Emulsions. – CRC Press, 2020.
- Поліщук Г.Є. Технологія ресторанної продукції. – К.: Центр навчальної літератури, 2019.
- Nursten H.E. The Flavor Industry. – Woodhead Publishing, 2010.
- Драган О.І., Михайлова О.В. Соуси та заправки. – Х.: Нац. ун-т, 2018.
- Інші джерела (всього 20 найменувань за ДСТУ 8302:2015).