**ИННОВАЦИИ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ – ФУДПЕЙРИНГ**

***Красноперова Ирина Владимировна****,*

*обучающаяся ОГАПОУ «БТОП» группы 25,*

*профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»*

*Научный руководитель:*

***Желябовская Елена Михайловна***

Наука не стоит на месте, именно поэтому в современном мире новые технологии появляются практически каждый день, и общественное питание является одной из наиболее перспективных сфер для развития, непосредственно, в инновационной деятельности.

Инновации в общественном питании - это современные технологии, авангардные течения и передовые устройства. Основное направление развития инноваций в общественном питании - инновации в технологии производства продукции, применение автоматизированного оборудования, новых способов обработки продукции. Люди экспериментировали с пищей с незапамятных времен. Но совсем недавно ученые и пищевые эксперты объединили свои силы для определения подлинной власти ароматов продуктов питания, употребляемых нами.

Фудпейринг - это наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом.

Новое инновационное направление в кулинарии может стать для поваров источником вдохновения для их творчества. Фудпейринг - позволяет создать новый кулинарный шедевр, с необычными вкусовыми комбинациями. При всём этом Фудпейринг не основывается на уже существующие рецепты, а основывается на вкусовых сочетаниях, подобранных научными исследованиями. Лосось с абрикосом, свекла с грейпфрутом - звучит экстравагантно, но это лишь поначалу. Фудпейринг - не руководство к действию, а новое пространство для творчества. Фудпейринг позволяет выйти за пределы привычной гастрономической культуры, вдохновляет шеф-поваров, гурманов, домашних кулинаров и пищевых инженеров.

Родоначальником фудпейринга является учёный биоинженер ***Бернар Лаусс,*** именно на его научных данных, был разработан метод создания новых кулинарных сочетаний. Принципы фудпейринга: обоняние, вкус и зрение, причём обоняние является важнейшей составляющей процесса еды, потому что оно определяет до 80% вкусовых ощущений. Обоняние занимает 80% из всего процесса, значит и является основной составляющей метода фудпейринга. Например, если попробовать смесь сахара и корицы, зажав нос, то вы почувствуете только сладость и тактильно ощутите гранулы корицы во рту. Но вкуса корицы вы не почувствуете. Человек способен воспринять более чем 10000 различных запахов. После анализа множества продуктов, Бернал Лаусс занес результаты в базу данных, и с помощью экспертной группы создал комбинацию продуктов, которые имеют общие между собой ароматические компоненты и хорошо сочетаются друг с другом. Бернар Лаусс выявил, что у каждого продукта есть своё ароматическое соединение известное как ароматизатор - это сложное химическое вещество, обладающее запахом. Химическое соединение обладает запахом, когда выполняются два условия:

1. Оно должно быть летучим, чтобы могло попасть в обонятельную систему в верхней части носа;
2. Его концентрация должна быть достаточно высокой, что позволит ему взаимодействовать с одним или несколькими обонятельными рецепторами.

Главные ароматические компоненты – это соединения, которые эффективно распознаются обонянием.

Блюда в формате foodpairing открыли для нас новые грани гастрономического искусства. Нам может не нравиться тот или иной продукт, но, если попробовать его в определенном сочетании, он может приобрести совершенно новые краски. Это действительно впечатляет. Foodpairing не только заставляет по-новому взглянуть на еду, но и расширяет границы предпочтений. Это тонкая и щепетильная наука, при помощи которой ищут точки соприкосновения вкусов для того, чтобы создавать беспроигрышные сочетания.

Foodpairing существенно облегчит жизнь многим поварам и барменам. Поймать вдохновение стало легче. Я, обучаясь на 2 курсе техникума считаю, что новое направление очень перспективно и заманчиво для обучающихся и при должном профессионализме и умении баланса раскроет новые возможности общественного питания. Кроме того, использование технологии Foodpairing позволяет привлечь большее количество потребителей за счет ее специфичности, что, несомненно, положительно скажется на работе любого предприятий общественного питания.