Валерія ЛУНЬОВА
Студентка
Тетяна НАЗАРЕНКО
Викладач фахових дисциплін
ВСП "Сумський фаховий коледж Національного університету харчових технологій"

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗА РАХУНОК ВПРОВАДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ ХАРЧУВАННЯ ІНШИХ КУЛЬТУР

Анотація. *Кондитерські вироби займають вагоме місце у харчуванні людини. Асортимент цих виробів є досить широкий, але на сьогодні основним завданням є розширення асортименту виробів за рахунок впровадження традицій харчування інших культур. Моті - найпопулярніші японські тістечка, які складаються з клейкого рисового тіста, приготованого у нестандартний спосіб. Додатково це тісто можна начиняти різними начинками. Вони не містять глютену, ГМО, ароматизаторів та підсилювачів смаку.*

Ключові слова*. Кондитерська промисловість, японські десерти моті, безглютенове рисове борошно.*

У сучасному світі кондитерська промисловість постійно розвивається, відповідаючи на зміни в смаках, попиті та культурних уподобаннях споживачів. Однією з головних тенденцій є зростання інтересу до екзотичних кулінарних традицій та страв інших культур.

Основними напрямками розвитку кондитерської промисловості є:

- розширення асортименту;
- інновації в рецептурах;
- впровадження в промисловість безглютенових та безлактозних солодощів;
- зменшення цукру та штучних добавок;

Впровадження екзотичних страв сприяє культурному обміну, допомагаючи споживачам дізнатися про традиції та кулінарні особливості інших країн.

Моті представляє собою просто коржі або кульки з рисового тіста білого кольору, без начинки. До них не додавали ні фруктів, ні барвників.

Сьогодні традиційний японський десерт моті є чимось середнім між морозивом і тістечком: в'язке і щільне рисове тісто, усередині якого ніжний збитий крем з різними наповнювачами. Цей десерт прийнято зберігати замороженим, але перед подачею йому необхідно дати нагрітися до кімнатної температури.

Користь моті: багатий на вітаміни А, С, Е, К, є хорошим джерелом фосфору, кальцію, марганцю, магнію, заліза та міді

Основною сировиною для приготування десерту є рисове борошно.

Рис є природнім безглютеновим продуктом, тому він відмінний варіант для тих, хто дотримується безглютенової дієти або іншими реакціями на глютен.

Рішенням для людей хворих на целіакію може стати саме японський безглютеновий десерт моті. Десерт не містить глютену, тож його можуть вживати і люди з глютеновими хворобами.

Моті бувають різних смаків і кольорів. Начинкою для моті може служити що завгодно: фрукти, ягоди, морозиво або крем. Однією з найпопулярніших начинок для моті довгий час були солодкі варені боби адзукі. Навіть зараз в Японії користуються великою популярністю моті з начинкою з бобової пасти.

Висновок: Моті – один із порятунків людей які хворіють на целіакію. В даний час цей десерт набув ще більшої популярності через своє різноманіття смаків та користь.

Список використаних джерел

1. https://www.wokshop.com.ua/article/tradicionnye-yaponskie-sladosti/
2. https://sushipapa.com.ua/blogs/blog/moti-traditsionnyi-yaponskii-desert