

УДК 641.56:658.87

Кліпінська А.В., студентка

Науковий керівник: к.е.н., доц. Постова В.В.

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

**Кулінарна смакова і ароматична комбінаторика в ресторанному бізнесі**

Кулінарна комбінаторика є важливою дисципліною в сучасній гастрономії, що зосереджується на вивченні взаємодії смаків і ароматів, їх поєднань та ефектів, які вони справляють на людину. Різноманітність інгредієнтів дозволяє створювати складні смакові та ароматичні композиції, здатні впливати на кулінарні уподобання, задовольняти естетичні потреби та покращувати сприйняття їжі. Успіх будь-якої страви залежить не тільки від вибору якісних продуктів, але й від точного поєднання їхніх смакових та ароматичних компонентів [1, с. 56].

Існує п'ять основних смаків: солодкий, солоний, кислий, гіркий і умамї (насичений, м'ясний смак). Кожен з них має свою специфічну рецепторну базу в ротовій порожнині людини. При поєднанні цих смаків у певних пропорціях створюється гармонійний смаковий баланс або, навпаки, дисгармонія, що є основою кулінарної комбінаторики.

Наприклад, солодкий смак можна використовувати для зменшення гіркоти або гостроти, а кислий здатен посилювати відчуття свіжості. Правильна пропорція смакових компонентів є ключем до створення не тільки смачних, але й збалансованих страв [3, с. 115].

Аромати також відіграють важливу роль у сприйнятті їжі. Вони є результатом летючих органічних сполук, що виділяються з продуктів при нагріванні, приготуванні або жуванні. Дослідження показують, що 80% сприйняття смаку насправді залежить від аромату.

Для ефективної ароматичної комбінаторики важливо розуміти, як різні аромати взаємодіють один з одним. Деякі аромати можуть посилювати один одного, створюючи складні багатовимірні профілі, в той час як інші можуть конфліктувати або приглушувати інші компоненти.

Сучасні наукові підходи до вивчення смакової комбінаторики включають використання сенсорного аналізу, хімічного аналізу інгредієнтів та моделювання за допомогою баз даних інгредієнтів. У багатьох дослідженнях використовуються методи газової хроматографії та мас-спектрометрії для аналізу летючих сполук у продуктах, що дозволяє вивчати їх взаємодію на молекулярному рівні.

Бази даних смакових молекул, такі як Foodpairing та IBM Chef Watson, використовують алгоритми для передбачення вдалих комбінацій інгредієнтів на основі спільних хімічних властивостей.

Окрім хімічного складу, на сприйняття смаку і аромату впливають психологічні та культурні фактори. Наприклад, східні кухні надають перевагу гострим і кислим поєднанням, тоді як західні часто використовують баланс між солодким і солоним. Особливості національних кухонь також формують сприйняття смакових та ароматичних поєднань. Важливу роль відіграє емоційний контекст, асоціації зі смаком та його відношення до спогадів і настрою [2, с.310].

Шеф-кухарі, що працюють у сфері високої кухні, часто використовують принципи кулінарної комбінаторики для створення авторських страв, де кожен інгредієнт підібраний не тільки за смаковими, але й ароматичними характеристиками. Такий підхід дозволяє створювати страви з глибоким сенсорним досвідом, що залишає незабутнє враження.

Основною проблемою комбінаторики є її суб'єктивний характер. Різні люди можуть сприймати одні й ті ж самі поєднання інгредієнтів по-різному через індивідуальні смакові уподобання, харчові звички та досвід. Також викликом є технологічні обмеження, адже не всі інгредієнти можливо ефективно поєднувати через їхню текстуру, хімічний склад або спосіб приготування [4, с. 198].

Отже, кулінарна смакова і ароматична комбінаторика є ключовим елементом у створенні нових гастрономічних трендів і підвищенні якості харчових продуктів. Використання наукових методів аналізу та експериментування дозволяє шеф-кухарям та дослідникам розширювати межі смакових та ароматичних поєднань, що робить сучасну кухню ще більш цікавою і насиченою. Однак необхідно пам'ятати про суб'єктивність сприйняття смаків, що залишається важливим чинником у виборі оптимальних поєднань.

## Список використаних джерел:

1. Алдушин, В. І. Основи харчових технологій : навч. посіб. для студ. спец. «Харч. технології та інженерія» / В. І. Алдушин. Київ : Кондор, 2019. 450 с.
2. Бутенко, Л. О. Теоретичні основи кулінарної майстерності : навч. посіб. / Л. О. Бутенко, І. Г. Пашкевич. Київ : Центр учб. літ., 2017. 392 с.
3. Захарова, Л. І. Гастрономічні технології : навч. посіб. / Л. І. Захарова, І. В. Тищенко. Харків : ХНТУСГ, 2019. 267 с.
4. Кукса, Н. І. Фізико-хімічні основи кулінарії. Київ : КНТУ, 2018. 240 с.