

## Влияние аграрного экотуризма на развитие биохозяйств в Краснодарском крае, что отражается на оптимизации ассортиментной политики действующих предприятий питания

Джум Татьяна Александровна, кандидат технических наук, доцент  
Ксенз Марина Владимировна, кандидат технических наук, доцент  
Амбарцумян Лора Исаковна, кандидат технических наук, доцент  
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова (г. Краснодар)

**Аннотация.** В статье приводятся результаты исследований влияния агротуризма на развитие биохозяйств в Краснодарском крае и обосновано, как это воздействие отражается на ассортиментной политике действующих предприятий питания

**Ключевые слова:** туристы, биохозяйства, мусс, калорийность блюда, питательные вещества.

Краснодарский край – это одна из сельскохозяйственных зон Российской Федерации. Поэтому развитие агротуризма на Кубани актуально. Ежегодно в среднем отдыхать на Кубани предпочитают около 900 тысяч иностранных туристов, посещающие курорты Сочи, Анапы и Геленджика. Существенный вклад в рост турпотока должен внести аграрный и экотуризм в условиях развития биохозяйств. Концепция развития аграрного и экотуризма в Краснодарском крае направлена на создание правовых, организационных и экономических условий для формирования туристской деятельности, связанной с развитием сельских территорий края. На отдыхе туристы уделяют большое внимание организации питания, особенно местной кухне, стараясь попробовать различные виды кулинарной продукции, в том числе и местные десерты. На сегодняшний день, повара и кондитеры могут оперировать достаточно большим ассортиментом десертов, однако, существует большая группа потребителей, которая по тем или иным причинам не может употреблять в пищу некоторые виды десертов, либо, продукты, входящие в их состав. Для этой группы населения предусмотрено лечебно-профилактическое питание, пропаганде которого также способствует экотуризм в условиях развития биохозяйств сельских районов региона [1].

Поскольку услуга по предоставлению питания является неотъемлемой частью комплекса услуг, предоставляемых туристам в объектах аграрного туризма, характерными чертами которых являются сельское гостеприимство, основанное на личном, индивидуальном отношении хозяев, создании домашней атмосферы, использовании натуральных продуктов, выращенных в самом хозяйстве или в соседних, то популярность этих объектов, позволяющих туристам ознакомиться с настоящим сельским бытом и сельской атмосферой, будет расти в прямой пропорции с улучшением питания в них [2]. В целях расширения ассортимента десертов, пригодных для использования в лечебно-профилактическом питании была разработана технология приготовления мусса «Творожок» и проведены исследования по уточнению химического состава разработанного продукта, по результатам которых были сделаны выводы о возможности использования разработанного продукта в лечебно-профилактических диетах (столах) [3]. Содержание питательных веществ и калорийность блюда «Мусс «Творожок»» по данным проведенных исследований приведено в таблице 1.

дualьном отношении хозяев, создании домашней атмосферы, использовании натуральных продуктов, выращенных в самом хозяйстве или в соседних, то популярность этих объектов, позволяющих туристам ознакомиться с настоящим сельским бытом и сельской атмосферой, будет расти в прямой пропорции с улучшением питания в них [2]. В целях расширения ассортимента десертов, пригодных для использования в лечебно-профилактическом питании была разработана технология приготовления мусса «Творожок» и проведены исследования по уточнению химического состава разработанного продукта, по результатам которых были сделаны выводы о возможности использования разработанного продукта в лечебно-профилактических диетах (столах) [3]. Содержание питательных веществ и калорийность блюда «Мусс «Творожок»» по данным проведенных исследований приведено в таблице 1.

Таблица 1. Содержание питательных веществ на 100г блюда «Мусс «Творожок»»

Вода	Зола	Белки	Жиры	Углеводы
67,98	1,08	9,58	0,59	20,77
Калорийность (на 100г, ккал)				126,71
Калорийность (на 1 порц, ккал)				176,4

На основании табличных данных произведен расчет содержания основных питательных веществ в 1 порции мусса «Творожок», и рассчитана калорийность блюда, представленная в таблице 2.

Таблица 2. Калорийность блюда «Мусс «Творожок»»

Наименование продукта	Количество продукта, г на 1 порц.	Количество белков, г		Количество жиров, г		Количество углеводов, г		Калорийность 1 порц., ккал
		на 100 г сырья	на 1 порц.	на 100 г сырья	на 1 порц.	на 100 г сырья	на 1 порц.	
Рис	20	7,5	1,5	2,6	0,52	56,1	11,22	55,56
Рябина черноплодная	10	1,5	0,15	0,1	0,01	10,9	1,09	5,05
Клюква	10	0,5	0,05	-	-	3,8	0,38	1,72
Творог 0%	50	18	9	0,6	0,3	1,8	0,9	42,3
Мед	20	0,8	0,16	-	-	80,3	16,06	64,88
Итого:			10,86		0,83		29,65	169,51

Разницу в результатах между теоретическим и практическим расчетом калорийности можно объяснить возможностью использования в производстве

продукции различных сортов меда и риса, отличных от сортов, приведенных в справочных материалах, а также территориально - климатическими факторами,

влияющими на химический состав клюквы и черноплодной рябины, что представлено в таблице 3.

Для сравнения в таблице 4 приведены расчеты основных питательных веществ, минеральных веществ и витаминов для мусса «Творожок», мусса клюквенного (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, рецептура № 963/83) и мусса яблочного на крупе манной (сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, рецептура № 967/83). Расчет произведен на основе справочных данных.

Таблица 3. Теоретические и практические показатели калорийности

Наименование	Теоретическая калорийность, ккал	Практическая калорийность, ккал
Белки	7,76	9,58
Жиры	0,59	0,59
Углеводы	21,2	20,77
Итого:	121,15	126,71

Таблица 4. Сравнительная характеристика муссов (на 100 г)

Наименование веществ	Ед. Изм.	Мусс «творожок»	Мусс клюквенный Сб.реп. 963/83	Мусс яблочный на крупе манной Сб.реп. 967/83
Белки	г	7,782	2,479	0,95
Жиры	г	0,587	0,011	0,216
Моно и дисахариды	г	11,62	20,929	18,63
Лактоза	г	0,648	-	-
Крахмал	г	8,505	0,019	5,635
Клетчатка	г	1,589	0,546	0,365
Органические кислоты	г	0,91	7,448	0,423
Зола	г	1,08	0,113	0,215
Натрий	мг	22,39	192,2	9,256
Калий	мг	121,05	32,51	105,65
Кальций	мг	51,74	12	7,356
Магний	мг	25,86	2,054	4,509
Фосфор	мг	117,25	10,85	31,011
Железо	мг	0,66	0,264	0,875
Йод	мкг	0,7	-	-
β – каротин	мг	0,084	-	0,215
Витамин В <sub>1</sub>	мг	0,066	0,005	0,0214
Витамин В <sub>2</sub>	мг	0,1082	0,005	0,010
Витамин В <sub>6</sub>	мг	0,0182	-	0,0009
Витамин В <sub>9</sub>	мкг	21,119	-	-
Витамин РР	мг	0,7563	0,038	0,198
Витамин Е	мг	0,105	-	0,043
Витамин С	мг	2,56	3,75	5,265
Калорийность	ккал	121,15	90,585	98,435

Исходя из данных, приведенных в таблице 4, можно сделать вывод, что разработанная рецептура мусса «Творожок» по многим показателям, таким как содержание белка, минеральных веществ и витаминов превосходит приведенные для сравнения муссы, оставляя практически неизменными количество жиров и углеводов. Было выявлено, что разработанный продукт пригоден для использования во всех диетах, за исключением рационов № 0 (послеоперационная), №1 и №2.

К преимуществам мусса «Творожок» можно отнести: простота подготовки сырья для производства; несложная технология приготовления; необычные вкусовые сочетания; эстетичность; сильное терапевтическое действие, оказываемое на организм человека; богатый минеральный и витаминный состав; отсутствие

химических красителей и консервантов. Разработанное блюдо пригодно для использования в лечебно-профилактическом питании в объектах аграрного и экотуризма, обладает богатым химическим составом и высокими вкусовыми качествами, что было отмечено потребителями в процессе дегустации.

На данном этапе идёт плодотворное развитие агротуризма в крае. Интенсивно развивается так называемый казачий туризм – проживание в сельской местности с целью изучения национального наследия кубанских казаков. Таким образом, агротуризм Краснодарского края может предложить множество вариантов любителям природы, сельского отдыха, вкусной и полезной пищи из натуральных продуктов местных производителей.

#### Литература:

1. Джум Т.А., Заднепровская Е.Л. Некоторые теоретические аспекты развития туристики как научной системы. Материалы Всерос. науч.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых ученых «Молодежь – науке-VIII. Актуальные проблемы туризма, спорта и бизнеса», г. Сочи, 26–28 апреля 2017г. [Электронное издание] – Сочи: РИЦ ФГБОУ ВО «СГУ», 2016. Т. 1. – с. 49 – 52.

2. Джум Т.А., Ксёэн М.В. Влияние имиджа и организационной культуры на конкурентоспособность услуг



[www.esa-conference.ru](http://www.esa-conference.ru)

общественного питания. Региональный научный журнал. «Экономика устойчивого развития». – Краснодар, «Общественная Академия инновационного устойчивого развития» №1(29),2017. С.149 – 154

3. Джум Т.А., Ксёنز М.В. Технология ресторанного сервиса на рынке услуг питания. Региональный научный журнал. «Экономика устойчивого развития». – Краснодар, «Общественная Академия инновационного устойчивого развития» №1(25),2016. С.165-170. 0,3 п.л.