

2. Завора Т. М., Чумак Ю. М. Аналіз доходів місцевих бюджетів. *Науковий вісник Міжнародного гуманітарного університету*. 2016. №30. С. 139–142.

3. Інформація про виконання місцевого бюджету. *Бердянська міська рада*: веб-сайт. URL: <https://bmr.gov.ua/index.php?id=800001798> (дата звернення: 23.02.2020)

### **Ольга Воробйова**

студентка 2 курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу  
Бердянського державного педагогічного університету

Науковий керівник: **Р.М.Водяна**

викладач (БЕГК БДПУ)

### **П'ЯТИЙ СМАК УМАМІ**

**Актуальність.** Потужний пікантний смак, який робить усе, від мішанини спагетті до хліба, таким смачним, може слугувати життєво важливію еволюційною метою. Ми навіть можемо використовувати його для боротьби з недоїданням. Пройшло вже майже 1,8 млн. років з того часу, як людина розумна навчилася готувати. Дріжджовий хліб, наприклад, винайшли лише завдяки вдалому збігу обставин. Проте, сьогодні людство прийшло до розробки найскладніших кулінарних навичок.

Наша схильність до умамі — тільки недавно визнаного “п'ятого смаку”, після солоного, солодкого, кислого та гіркого — це захоплива частина гастрономічної еволюції. Усього декілька років тому було доведено, що наша ротова порожнина містить смакові рецептори для цього відносно нового пікантного смаку (інші чотири “базових смаки” були широко поширені протягом декількох тисяч років), і багато рецептів у нашій історії раптом набули сенсу. Умамі був причиною любові римлян до гаруму, ферментованого рибного соусу, який вони використовували так, як ми сьогодні використовуємо кетчуп. Це ключовий елемент зігріваючої кістки та душі підливки, м'ясних соків та карамелізованого м'яса.

**Ступінь досліджуваності проблеми.** Ескофье, легендарний французький шеф-кухар XIX століття, який винайшов кістковий бульйон, був впевнений, що таємницею його успіху був пікантний п'ятий смак, але усі були занадто зайняті поглинанням його їжі, щоб звернути увагу на теорію шеф-кухаря. Тільки у XXI столітті більшість кухарів були раді побачити наукове підтвердження тому, що вони завжди інстинктивно підозрювали. Массімо Боттура, чий ресторан у Модені займає п'яте місце серед найкращих у світі, вперше виклав на тарелі парміджано реджано (пармезан) п'яти різних років, текстур та температур у 1995 році. Зовсім недавно, однак, Боттура сказав, що відкриття того, що пармезан є найбільш насиченим умамі інгредієнтом у західній кулінарії, розширило його розуміння та підхід до страви. “П'ять текстур, п'ять температур і п'ять ступенів умамі, — так відомий кухар показав своє бачення[1, с.56].

**Мета і методи дослідження.** Метою роботи є охарактеризувати п'ятий смак умамі. Методи дослідження – аналіз, синтез, порівняння.

**Сутність дослідження.** Умамі по-різному переводили з японської як

“яммі”. Приголомшливий або приємний пікантний смак. Оригінальна ж назва п'ятого смаку з'явилась у 1908 році у лабораторії хіміка Токійського університету Кікуне Ікеда. Він відмітив цей особливий смак у спаржі, помідорах, сирі та м'ясі, але найпотужнішим умамі був у дасі — насиченому бульйоні з комбу (водоростів), які широко використовуються у японській кулінарії. Хімік приділив увагу комбу і виділив глутамат — амінокислоту, яка і є джерелом цього самого пікантного смаку. Потім він навчився її виділяти з інших продуктів і запатентував відомий нам усім підсилювач смаку глутамат натрію. ”Ферментація (бродиння) також вивільнює умамі — соєвий соус, сир, в'ялене м'ясо володіють цим смаком сповна. У рослинному світі високим вмістом глутамату можуть похвалитись гриби, а також улюблені дітьми зелений горошок, кукурудза та солодкі помідори черрі. [2, с.32].

Чому соус болоньезе з сиром зверху або чізбургер з кетчупом такі смачні, що пальчики оближеш? Тому що, як каже Лаура Сантіні, автор однієї з приправ на основі умамі, коли доходить до п'ятого смаку, починається з  $1+1=8$ . Тобто, умамі зазвичай береться з глутаматів та групи хімічних речовин під назвою рибонуклеотиди, які зустрічаються у багатьох видах їжі, за смаком виходить кращою за суму його частин окремо. Саме тому хамон та горошок зводять любителів смачно поїсти з розуму. По цій же причині дуже важко відмовитись і від поїдання чіпсів].

**Основні висновки.** По мірі того, як європейські делікатеси проникають у життя нашого суспільства (хамон, пармезан, тощо), ми шукаємо усе більше джерел смаку умамі та знаходимо усе більше улюблених страв у інших народів. Не дивно, що наших дітей та нас самих так важко відучити від бургерів та чіпсів. Головне — знати причину, а там вже кожний вирішує для себе.

#### **ЛІТЕРАТУРА**

1. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник. / Бабюк А.В. та ін. Чернівці: Книги-XXI, 2005. 454 с.
2. Стрілько В. В. Формування естетичних смаків старшокласників у роботі загальноосвітньої школи. Харків : Колегіум, 2011. С. 69—70.

**Роман ГАРАН,**  
магістрант 1 курсу  
гуманітарно-економічного факультету  
Науковий керівник: **Тетяна СИДОРЧЕНКО,**  
к.е.н., доцент (БДПУ)

#### **СУТНІСТЬ МАЛОГО БІЗНЕСУ ЯК МАКРОЕКОНОМІЧНОЇ КАТЕГОРІЇ**

**Актуальність.** Вступ України до Європейського Союзу вимагає, передусім, структурної модернізації її економіки, подолання технологічної відсталості, а також підвищення конкурентоздатності вітчизняного товаровиробника. Необхідно відійти від монополізованої, забюрократизованої, олігархізованої, низькотехнологічної економіки до економіки ринкової конкуренції, підприємницької ініціативи розвитку