

11. БЕЗГЛЮТЕНОВА ПРОДУКЦІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ: АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ, ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

Медвідь І.М., асист.
Шидловська О.Б., к.т.н.,
Доценко В.Ф., д.т.н.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

За результатами епідеміологічних досліджень, які проводились впродовж останнього десятиріччя, целиакія виявилась одним з прогресуючих захворювань, що вражає 0,5-1,2 % населення планети. Імунна система людини реагує на глютен по-різному, тому окрім целиакії, відомі інші глютеніндуковані стани, які діагностуються в даний час (глютенова атаксія, gluten sensitivity або чутливість до глютену, алергія на пшеницю). В умовах сьогодення єдиним ефективним способом лікування всіх порушень організму пов'язаних зі споживанням глютену є дотримання безглютенової дієти. За літературними даними [1], загалом, близько 10 % населення потребує ведення безглютенового способу життя. Збільшення чисельності хворих зумовлює збільшення попиту на безглютенові продукти харчування, тому існує нагальна потреба в забезпеченні даної категорії населення якісною та безпечною їжею, яка відповідає вимогам безглютенової дієти.

В Україні асортимент безглютенової продукції формується переважно за рахунок імпорту (печиво, макаронні вироби, хліб, основи для піци, чіпси, цукерки, сухі суміші для випікання). Серед вітчизняних виробників на ринку представлена продукція торговельних марок «World's rice», «Жменька», «Ms. Tally», «Healthy Tradition» (борошно, макаронні вироби, хлібці), яка має маркування «перекреслений колосок». Однак, першим виробником, що у 2019 р. офіційно отримав право на використання даного позначення став ТОВ «Каскад» («Ms. Tally»).

Наявність безглютенових продуктів та інгредієнтів для приготування страв дає можливість людям, хворим на целиакію, змінити свій раціон харчування та насолоджуватися відносно широким потенціалом для домашньої кулінарії.

Проте, абсолютно регулярно частиною життя більшості споживачів є відвідування ресторанів, кафе, інших загальнодоступних закладів ресторанного господарства або харчування в готелях під час подорожей. Для людей, які дотримуються безглютенової дієти, вибір страви – складне завдання, оскільки переважна більшість закладів ресторанного господарства не розміщує інформацію про наявність потенційних алергенів у меню та не має відповідних сертифікатів. Це може свідчити про контамінацію глютену страв, позиціонованих як безглютенові, що може виникнути внаслідок перехресного забруднення у складських або виробничих приміщеннях, використання кухонного інвентарю, який не піддається належному санітарному обробленню після приготування їжі, необізнаності персоналу тощо. Так, за результатами інтернет-опитування,

проведеного дослідниками США (м. Нью-Йорк), 63 % респондентів зазначили, що уникають харчування в закладах ресторанного господарства у зв'язку з безглютеновою дієтою або ж споживають ресторанну продукцію значно рідше порівняно з широкою громадськістю. Загалом, відвідування підприємств харчування цією групою населення часто може становити серйозну небезпеку для здоров'я.

У Європі в майже кожному великому місті функціонують 4-5 закладів ресторанного господарства з безглютеновим меню. В закладах гостинності України асортимент безглютенової продукції власного виробництва є незначним та потребує розширення. Багато підприємств не мають окремих виробничих потужностей «gluten-free» та включають у меню закупівельні продукти закордонного виробництва.

Безглютенове меню з маркуванням «перекреслений колосок», сертифіковане ВГО «Українська спілка ціліакії», пропонує споживачам ресторан «Piccolino» (м. Київ). До асортименту страв без глютену власного виробництва входять паста, хліб, грісіні, пана кота.

Страви без глютену можна зустріти в меню а la carte літературного кафе «Імбирь» (м. Київ), біля яких, для їх кращої ідентифікації відвідувачами, присутнє позначення «β» (салати з додаванням бобових та кіноа, сендвіч з тофу, дал з чечевиці, гарячі закуски з рисовими сухарями, рисова лапша, брауні, кеш'ю-тарт, імбирний трюфель та ін.).

Невеликий асортимент безглютенових кондитерських, хлібобулочних виробів та борошняних кулінарних страв пропонують: пекарня «Baker Street Bakery» (торти в асортименті), кав'ярня «Niche. Безгрішна випічка» (цільнозерновий хліб) та кафе «Say Grace Café» (млинці) в м. Києві.

Зростаюча кількість людей, які страждають на ціліакію, обумовлює впровадження спеціального меню, яке базується на безглютеновому харчуванні в закладах ресторанного господарства при готелях. Зокрема, в Греції готелі «Royal Mare» і «Royal Olympian» категорії 5*, що входять до готельної мережі «Aldemar Resorts» за необхідності надають безглютенове меню без додаткової плати. Відвідувачам достатньо за 2 тижні до прибуття проінформувати адміністрацію готелю про надання переваги безглютеновому харчуванню.

Висновок. Таким чином, з огляду на наведені дані, можна стверджувати про необхідність розширення асортименту страв та виробів для людей, що страждають на ціліакію, та їх впровадження у виробництво вітчизняних підприємств, таких як ресторани, кафе-пекарні, кафе-кондитерські, спеціалізовані кафе, а також заклади ресторанного господарства при готелях.

Література

1. Priscila Farage, Yanna Karla de Medeiros Nóbrega, Riccardo Pratesi [et al.]. Gluten contamination in gluten-free bakery products: a risk for coeliac disease patients // Public Health Nutrition. – 2017. – Vol. 20, Issue 3. – P. 413-416.