

55. ГІПОАЛЕРГЕННИЙ РЕСТОРАН

О.О. Мігулько

Н.П.Бондар

Національний університет харчових технологій

Алергія – прояв на підвищену чутливість, відповідь організму людини на дію алергенів. На алергію в тій чи іншій формі хворіє нині понад 30 відсотків населення України. Кожен п'ятий житель Землі – алергік. ХХІ століття Всесвітня організація охорони здоров'я назвала століттям алергії. Як стверджують фахівці, за останні двадцять років кількість хворих на алергію збільшилася у 3 - 4 рази. Викликати алергічну реакцію може що завгодно – те, що нас оточує, те, що ми їмо, те чим ми дихаємо. До алергенів відносять домашній пил, комах, препарати побутової хімії, пилок рослин, шерсть тварин, фрукти (частіше цитрусові), лікарські препарати, сонячні промені та харчові продукти. За офіційними даними, 60% від загальної кількості людей, що хворіють на алергію мають саме харчову алергію.

При підозрі на харчову алергію лікарем призначається гіпоалергенна дієта, що передбачає виключення продуктів, які є реальними або потенційними алергенами. Після проходження спеціальних тестів, лікар складає пацієнту індивідуальне меню дієти. Однак можна дотримуватися і більш загальної гіпоалергенної дієти, що повністю виключає з меню високоалергенні продукти і частково обмежує вживання середньоалергенних продуктів.

На сьогодні відомий в світі лише один ресторан, який знаходиться у Франції. В меню закладу презентовані страви, які не містять речовин, що викликають алергічних реакцій. З метою відкриття ресторану незвичного спрямування, ресторатори попередньо провели консультації зі спеціалістами з різних галузей медицини, зокрема кардіологами, дієтологами та іншими фахівцями в галузі харчування.

Встановлено, що глютен, лактоза, яйця, арахіс, люпин, селера, гірчиця, молюски, ракоподібні, соя та кунжут – 11 продуктів, які здатні викликати алергічні реакції та харчову непереносимість (інтолерантність), і їх було виключено з меню вищеназваного закладу.

В зв'язку з несприятливою екологічною ситуацією в Україні та поширенням різних захворювань, зокрема алергічних, є доцільним створення подібного закладу і в нашій країні.

При проектуванні ресторану подібного спрямування, буде представлено «Гіпоалергенне меню», що не містить продуктів, які викликають алергічні реакції. Також буде наведено деталізований опис компонентів страв, що дозволить споживачеві в повній мірі ознайомитися з представленим асортиментом і усвідомлено зробити вибір. Роботу такого закладу доцільно організувати перш за все на використанні екологічно чистих харчових продуктах, враховуючи їх сезонність. Також необхідно виключити використання промислових напівфабрикатів, які можуть містити харчові добавки, що є причиною виникнення алергічних реакцій. Велике значення буде приділятися способу приготування їжі, а саме використання м'яких механічного та термічного оброблення сировини і напівфабрикатів.

Окрім спеціалізованого меню, в ресторані доцільно передбачити меблі, посуд, текстиль з екологічно чистих та природних матеріалів та їх використання в оздобленні інтер'єру. При проектуванні такого закладу необхідно встановити систему очищення та іонізації повітря з протиалергічними фільтрами, що забезпечить мінімізацію концентрації бактерій, а також збудників алергій у повітрі.

Таким чином, у зв'язку зі стрімким розвитком ресторанного господарства, різноманіттям спеціалізацій та різновидів підприємств даної галузі, великої конкуренції та відсутності аналогів в Україні в умовах сьогодення, проектування «Гіпоалергенного ресторану» є актуальним та доцільним.