

УДК 338.483.13:392.72

Марія Бахмацька

магістрант кафедри готельно-ресторанної справи

Ірина Медвідь

*доктор філософії,
асистент кафедри готельно-ресторанної справи*

Олена Шидловська

*канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедри готельно-ресторанної справи,
Національний університет
харчових технологій, м. Київ*

АГЛЮТЕНОВА ДІЄТОТЕРАПІЯ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ

Вступ. Останнім часом кількість людей, які страждають від целиакії та непереносимості глютену, збільшується. В Україні ж виробництво безглютенових виробів не налагоджене, проте забезпечувати цю категорію населення спеціалізованими продуктами харчування потрібно постійно. Тому розроблення нових технологій безглютенової продукції та впровадження аглютенової дієтотерапії на підприємствах індустрії гостинності (загальнодоступних закладах ресторанного господарства та при готельних підприємствах) є актуальним завданням.

Результати. Аглютенова дієтотерапія – це план харчування, який виключає продукти, що містять глютен. Глютен – це фракція гідратованих білків пшениці проламіну (гліадин) і глютеліну, що містяться разом із крохмалем в ендоспермі насіння деяких злаків, зокрема пшениці, жита і ячменю. Отже, хворим на целиакію протипоказані пшениця, жито, ячмінь, овес і всі продукти, які містять їх навіть у мінімальній кількості. Також необхідно бути уважним до джерел прихованого глютену, наприклад соусів, йогуртів, сосисок, ковбас та інших продуктів промислового виробництва.

Частота захворюваності на целиакію на сьогодні дуже велика. Якщо колись така проблема була знайома небагатьом, то тепер целиакію

спостерігають в одній людині з кожних 150 в усьому світі. Саме для таких людей необхідним є застосування аглютенкової дієтотерапії впродовж усього життя.

Безглютенову дієту популяризували завдяки багатьом чинникам, зокрема висвітленню у соціальних та традиційних засобах масової інформації, агресивному маркетингу, орієнтованому на споживача виробниками і роздрібними магазинами, а також повідомленням у медичній літературі про клінічні переваги відмови від глютену.

Дотримання безглютенкової дієти стає популярним і серед здорових людей, які вважають, що це може бути корисним для здоров'я або запобігти розвиткові майбутніх захворювань. Згідно з опитуванням населення Великої Британії, 3,7 % осіб стверджують, що дотримуються безглютенкової дієти. Крім цього, результати опитування, проведеного на Національному громадському радіо, свідчать, що майже третина дорослих американців вважали б за ліпше скоротити споживання глютену або взагалі відмовитися від нього. У деяких групах населення, наприклад серед спортсменів, до 50 % осіб повідомляють про змінене дотримання безглютенкової дієти [1].

Аглютенову дієтотерапію в індустрії гостинності застосовують украй рідко, тому пацієнти з целіакією та непереносимістю глютену майже не харчуються в закладах ресторанного господарства. Більшість із них (49 %) користуються послугами підприємств харчування менше ніж один раз на тиждень. Водночас щодня або приблизно раз на два дні 26 % людей, які дотримуються безглютенкової дієти, звертаються в заклади ресторанного господарства, а 24 % респондентів користуються їхніми послугами раз на тиждень [2].

Висновки. Таким чином, щороку в Україні кількість людей із целіакією і непереносимістю глютену збільшується, а закладів ресторанного господарства з повноцінним безглютеновим меню не вистачає. З огляду на це особливо актуальним є впровадження безпечної аглютенкової дієтотерапії для цих категорій населення в закладах індустрії гостинності. Новація дасть змогу значно розширити контингент споживачів готельних та ресторанных послуг, що сприятиме збільшенню прибутку закладів готельно-ресторанного господарства та поліпшенню їхньої конкурентоздатності.

Ключові слова: целіакія, непереносимість глютену, безглютенова дієта, заклад ресторанного господарства, готельне підприємство.

Список використаних джерел

1. Health Benefits and Adverse Effects of a Gluten-Free Diet in Non-Celiac Disease Patients [Electronic resource]. – URL: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
2. Šálková D. Gluten-free food – the influence of selected qualitative characteristics on consumer decision making of coeliacs in hospitality establishments / Šálková D., Hes A. // Czech J. Food Sci. – 2015. – Vol. 33. – P. 513–517.