УДК 635.343

ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНОГО МЕНЮ ДЛЯ ЛЮДЕЙ ХВОРИХ НА ЦЕЛІАКІЮ ЯК СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОЗДАТНОСТІ РЕСТОРАННОГО ЗАКЛАДУ ПРИ ТУРИСТИЧНОМУ ГОТЕЛІ

Sereda O.G./ Середа О.Г.

National University of Food Technology, Kyiv, Volodymyrska, 68, 01033

Національний університет харчових технологій, Київ, Володимирська, 68, 01033

Nikitina T.A./ Нікітіна Т.А.

Ph.D ., Associate Professor /к.е.н., доцент,

National University of Food Technology, Kyiv, Volodymyrska, 68, 01033

Національний університет харчових технологій, Київ, Володимирська, 68, 01033

Анотація. У статті обґрунтовано необхідність впровадження інновації при туристичному готелі; досліджено контингент споживачів; проаналізовані заклади ресторанного господарства з наявністю безглютенового меню в м. Суми; розкрито сутність інновації; наведені переваги меню для людей хворих на целіакію; охарактеризовано вплив продуктів безглютенового меню на здоров'я хворої людини.

Ключові слова: туристичний готель, глютен, целіакія, безглютенове меню, конкурентоспроможність, інновації, готельне підприємство, готельний бізнес.

Вступ. Щорічно розвиток готельного та ресторанного господарства забезпечується завдяки інноваційному потенціалу підприємства. Керівники підприємств зацікавлені у розробці інновацій в своєму закладі для досягнення максимального прибутку, та скорочення витрат. Як показує практика, зазвичай, керівники ресторанного господарства багато інноваційних заходів проводять безпосередньо на виробництві. Тобто розробляють та удосконалюють меню закладу, яке змінюється два рази протягом року.

В даній роботі пропонується розробити меню для людей хворих на целіакію. Це буде великим інноваційним проектом як для керівників закладу, так і для людей які слідкують за своїм харчуванням і вживають страви оздоровчо-профілактичного призначення.

Основний текст. В Україні дуже мало закладів гостинності (кафе, ресторанів, пекарень), які надають відповідні послуги людям із захворюваннями, пов'язаними з алергічними реакціями, хоча люди з такими захворюваннями будуть відвідувати заклади прийому ресторанів. У людей з целіакію не часто є вибір в меню закладу перед приготуванням їжі. Тому що підприємство не має сертифікованої продукції, або не відповідає вимогам гігієни приготування їжі.

Їжа хворих на целіакію стала характеристикою харчування та життя третього тисячоліття. Збільшення кількості пацієнтів з непереносимістю глютену та целіакію призвело до збільшення споживання безглютенової їжі.

Слід зазначити, що в місті Суми немає ресторанів, де пропонують вегетаріанські або лікувальні страви. Тому, розробка безглютенового меню в ресторанному комплексі – це масштабний інноваційний проект, який дозволить відвідувати заклад туристам, гостям міста та жителям Сум з целіакію.

Що стосується меню, то в готелі передбачено три типи меню: меню сніданку «шведський стіл», але з урахуванням продуктів без глютену, звичайного меню та безглютенове. Безглютенове меню ресторану є альтернативою звичайному меню. Різниця між ними в тому, що в першому випадку виключаються всі продукти, що містять глютен.

До меню сніданків будуть включені такі страви як

- каші: рисова, амарантова, з кукурудзяної крупи, пшенична. Готуватися будуть на воді або молоці;
- овочеві салати;
- безглютенове печиво;
- млинці з різними начинками;
- пластівці: кукурудзяні, рисові, вівсяні;

- безглютенова випічка та хлібні вироби;

- рибні страви та м’ясні страви, особливо припущенна риба та відварне м'ясо;

- страви з яєць;

- страви з молочних продуктів: сир кисломолочний, масло, тверді сини (для людей яким не заборонено вживати дану продукцію).

Проаналізувавши наукову літературу з виробництва безглютенових продуктів для хворих на целіакію, зазначимо, що важливо використовувати методи зміни характеристик основних компонентів безглютенового борошна. Завдяки дії амілолітичних ферментів, які допомагають цукрам у ферментованому тісті, активно проводяться дослідження в галузі покращення борошна низької хлібопекарської якості. Рисове, гречане, кукурудзяне борошно мають високий вміст крохмалю, тому використання амілази для гідролізу крохмалю при приготуванні хлібобулочних виробів сприятиме накопиченню декстрину, мальтози, глюкози та інших продуктів, які є хорошими живильними середовищами. дріжджі. Для поліпшення структурних і механічних властивостей безглютенового хліба дріжджі повинні активно ферментувати легкодоступні мальтозу і глюкозу, одночасно активуючи газоутворення і накопичення кислоти в тісті. [1].

До безглютенового меню, основна частина страв будуть складати страви із різних видів борошна, які в своєму складі не містять токсичні гліадин та глютенін. А саме:

- рисове борошно буде застосовуватись для виготовлення пасти та хлібних виробів, кексів. Рисове борошно багате вітамінами групи В, має в своєму складі мікро- та мікроелементи, крохмаль, клітковина, моно- та дисахариди. Надає виробам хрусткості та м’якості. Рослинний білок, що міститься в рисовому борошні має повноцінний амінокислотний склад, тому цей вид борошна повністю підходить для приготування безглютенових страв. Енергетична цінність борошна в 100гр продукту – 336 ккал;

- гречане – використовується для приготування пудингів, печива які включені в меню закладу. Гречане борошно багате на амінокислоти, має дуже малий вміст жирів, але підвищений вміст клітковини, що є незамінним продуктом для здорового харчування. В борошні також містяться такі макро- та мікроелементи, як натрій, йод, залізо, кальцій, фосфор, цинк, калій та магній, вітаміни групи В, С, Е, РР. Але при виробництві страв з даного борошна потрібно врахувати, що гречане борошно не має зв'язувального компоненту в своєму складі, тому потрібно додавати великий вміст крохмалю або білково-вмісної сировини;

- амарантове борошно. В даному ЗРГ буде застосовується при приготуванні фаршу, густих супів, випічці, для згущування соусів. Амарантове борошно – це борошно з високим вмістом білку, амінокислот лізину, який допомагає організму засвоювати кальцій;

- кукурудзяне борошно застосовується при виготовлені пасти. При цьому пасти матимуть блідо-жовтий колір. Кукурудзяне борошно має 100гр продукти 330ккал, багате на білки, вуглеводи, крохмаль, амінокислоти та макро- і мікроелементи.

Відсутність клейковини в цих борошнах негативно позначається на пористості та питомому обсязі їх виробів [2]. Камеді, натуральні або модифіковані крохмалі, мікробні полісахариди, пектини, альгінати, целюлоза та її похідні – це ті гідро колоїди, які здатні зв'язувати рідину та надавати кінцевому продукту необхідну текстуру, гарну пористість та необхідний питомий об'єм – від текучої, пастоподібної до щільної,еластичної [2].

Так, однією з новинок в безглютеновому меню, будуть кекси. Технологія їх приготування передбачає використання суміші рисового та кукурудзяного борошна і містить концентрат молочного білка [3, 173].

Ще одним нововведенням у виробництві безглютенової продукції стане технологія приготування безлактозної млинової основи. Ця технологія напівфабрикату передбачає використання гречаної крупи замість пшеничного борошна та рисового молока замість молочної суміші[3, 198].

Для виготовлення пасти обрано саме виготовлення їх з кукурудзяного борошна. Так як цей вид борошна має в своєму складі великий вміст крохмалю, відповідно тісто з такого виду борошна не буде розділятись та розриватись, а матиме (при виготовлені) форму виробу.

При розробці технології приготування мафінів для хворих на целіакію додавали борошно рисове та гречане, а для покращення структури та механічних властивостей цих продуктів використовували камеді та камеді ріжкового дерева. Мафін – це новий вид дрібного борошняного виробу, у порівнянні з капкейками структура м'якушки більш ніжна і легка, з приємним смаком і ароматним ароматом [4].

Особлива група українців у дієті вживають клейові супи, в техніці яких використовується пастеризоване пшеничне борошно. У той же час хворі на целіакію не можуть їх вживати. Існує можливість використання пастеризованого безглютенового борошна (тобто кукурудзяного, рисового, вівсяного, гречаного та льону) для приготування борщу. Щоб забезпечити консистенцію, в'язкість і чутливість, необхідні для «безглютенового» супу, потрібно збільшити кількість пастеризованого борошна до 2,5% порівняно з традиційним методом, який використовує лише 1%[5].

Глютен, тобто білок, міститься не тільки з борошняних виробах, а і в інших продуктах. Враховуючи багато факторів по технології приготування аглютенової продукції до розробки меню для закладу гостинності в туристичному готелі ставились відповідні вимоги. В безглютенове меню входять такі страви як:

- з овочів: картопля, селера, спаржа, гарбуз, свіжі огірки, капуста, кабачки, баклажани. Деякі з цих продуктів подаватимуться в сирому вигляді, а деякі будуть проходити теплову кулінарну обробку;
- свіжі фрукти;
- сири тверді, тофу.
- риба та м'ясо без використання маринаді та приправ;
- безглютенові крупи – гречані, рисові, амарантові;

- пасти з додаванням курицi, але без соусу;

- безглютенові хлібні вироби, десерти;

- млинці, пудинги тощо.

Туристичний готель з організацією виробництва безглютенової продукції в закладі ресторанного господарства приверне до себе увагу туристів хворих на целіакію, які приїздять до міста Суми та бажають познайомитись з архітектурою, будівництвом, історією та культурою міста. Також студентів, абітурієнтів, спортсменів та іншу молодь; іноземних туристи, які займаються гуманітарною допомогою для міста, іноземних делегатів, і особливо тих відвідувачів, які вживають страви оздоровчого та профілактичного призначення. Адже глютен часто не вживають ті люди, які слідкують за своїм раціоном харчування.

Висновок. Узагальнюючи, можна сказати про те, що великі можливості туристичному готелю надає застосуванні інновації в закладі ресторанного господарства. Розробка меню для людей хворих на целіакію – це підвищення конкурентної здатності закладу. Обґрунтовано необхідність запровадження інновації, охарактеризовані технології виготовлення страв на основі безглютенових видів борошна, а це дає конкурентні переваги для туристичного готелю як у подальшому розвитку так і у залученні до себе більшої кількості різноманітних відвідувачів.

Література.

1. Медвідь І.М Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів для хворих на целіакію / Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф., Федоренко Ю.О.- К. НУХТ 2018. – 334 с

2. Патент 107391 UA, МПК A21D 8/02 (2006.01). Спосіб виробництва парового безглютенового хліба / Шаніна О.М., Мінченко С.М.; заявник О.М. Шаніна, С.М. Мінченко. – № u 2015 08626; заявл. 17.09.2015; опубл. 10.06.2016, Бюл. №11

3. Агапова О.В. Борошняні кондитерські вироби для хворих на целіакію Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії і перспективи

[Електронневидання] : тези доповідей VI Всеукр. студ. наук. конф. (Київ, 25 березня 2020 р.) / відп. ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 318 с. – Укр. та англ. мовами.

4. Использование рисових концентратов в мучних безглютенових изделиях / В.В. Колпакова, Ч. Фан Куинь, Т.А. Юдина и др. // Хлебопродукты. – 2015. – №10. – С. 36-40.

5. Аширова Н.Н. Применение безклейковинных видов муки для разработки и изучения показателей качества новых блюд / Н.Н. Аширова // Вестник КрасГАУ. – 2016. – №1. – С. 79

Abstract. he article substantiates the need for innovation in a tourist hotel; the contingent of consumers is investigated; the establishments of restaurant economy from gluten-free menus in Sumy are analyzed; the essence of innovation is revealed; the advantages of using the usual menu from the menu for people with celiac disease are given; and the impact of gluten-free products on the health of the sick person is described.

Keywords: tourist hotel, gluten, celiac disease, gluten - free menu, competitiveness

References:

1. Medvid IM Prospects for expanding the range of bakery products for patients with celiac disease / Medvid IM, Shidlovskaya OB, Dotsenko VF, Fedorenko YO - K. NUHT 2018. - 334 p.

2. Patent 107391 UA, IPC A21D 8/02 (2006.01). Method of production of steam gluten-free bread / Shanina OM, Minchenko SM; applicant O.M. Shanina, SM Minchenko. - № in 2015 08626; declared 17/09/2015; publ. 10.06.2016, Bull. №11

3. Agapova OV Flour confectionery for patients with celiac disease Hotel and restaurant and tourism business: realities and prospects [Electronic edition]: abstracts VI All-Ukrainian. stud. Science.conf. (Kyiv, March 25, 2020) / resp. ed. AA Mazaraki. - Kyiv: Kyiv. nat. trade and economy University, 2020. - 318 p. - Ukr. and English languages.

4. The use of rice concentrates in flour gluten-free products / VV Kolpakova, C. Fan Quinn, T.A. Yudina et al. // Bakery products. - 2015. - №10. - P. 36-40.

5. Ashirova NN Application of gluten-free types of flour for the development and study of quality indicators of new dishes / NN Ashirova // VestnikKrasGAU. - 2016. - №1. - P. 79