РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КУЛІНАРНИХ ЕКО-ВИРОБІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Горєлков Д.В., канд. техн. наук, доц.
Лукашова А.В., студентка

Харківський національний університет імені В.Н.Каразіна

Сьогодні однією з найактуальніших проблем є здорове харчування. Ця проблема займає домінуюче положення серед основних факторів впливу на організм людини. Повноцінність харчового раціону визначає стан здоров'я людини та впливає на ріст і фізичний розвиток, працездатність, адаптивність, захворюваність і тривалість життя. За підрахунками вчених, повноцінне харчування збільшить тривалість життя в середньому на 50-70 років. [1]

Структура харчування людей, яка склалася за останні роки, дуже різноманітна. Індустрія швидкого харчування дуже популярна, хоча їжа, яку вони пропонують, не завжди відповідає фізіологічним потребам організму. Адже основними показниками тут є калорії, цукор і сіль. При цьому інформація про вміст різноманітних добавок, рафінованих підсолоджувачів, концентратів іноді приховується.

Пропагування здорового способу життя та формування культури здорового харчування сприяють створенню ресторанів, які задовольняють попит населення в екологічно-чистих продуктах, підтримці високої активності, працездатності, а також в піклуванні про здоров'я та красу. Якщо раніше ресторан був місцем, де можна скуштувати тільки смачні страви, то тепер споживачі звертають увагу на властивості їжі, інгредієнти та способи приготування їжі.

Важлива роль у вирішенні цієї проблеми належить у вирощуванні екопродуктів на місцевій фермі. Розробка концепції кулінарних еко-виробів у закладах ресторанного господарства дозволяє підтримувати здоровий спосіб життя. Екологічно чисті продукти не містять у своєму складі генетично модифікованих організмів, синтетичних консервантів, штучних підсилювачів смаку, барвників та ароматизаторів. Сировина, що використовується в процесі виробництва еко-продуктів, вирощується без застосування гормонів, антибіотиків, штучних добрив, отрутохімікатів і пестицидів. Порівняно із звичайними, в екологічних продуктах на 50% більше корисних речовин, вітамінів, мінералів, клітковини.

Для здорових людей еко-продукти – джерело сил та енергії. Для тих, хто має певні проблеми зі здоров'ям – навіть вимушена необхідність. Особливу категорію являють собою діти, яким, з найменших років, важливо прищепити культуру харчування, необхідність відповідального ставлення до раціону.

Кожен компонент еко-виробів – це гарантовано екологічно чистий продукт, що має підтвердження сертифікатом якості. Всі овочі, фрукти, рибні та м'ясні продукти вирощені на натуральних кормах без використання мінеральних добрив або будь-яких стимуляторів росту та інших хімікатів. [2]

Розробка концепції еко-виробів передбачає виготовлення страв з еко-продутів з авторською розробкою дієтичних страв за різними напрямками: глікемічний індекс, харчова цінність, хлібні одиниці, калорії тощо. Таким чином людина може вибрати собі страву, виходячи зі свого стану здоров'я. Наприклад, люди із цукровим діабетом, алергіки тощо. Також ця концепція включає страви для вегетаріанців та веганів.

Всі продукти постачаються тільки з місцевих ферм. Продукти місцевого виробництва зменшують забруднення повітря, пов'язане з транспортуванням, яке використовує викопне паливо. Меню змінюється залежно від сезону. У теплу пору року збільшується асортимент легких страв, з великою перевагою овочів та фруктів. З настанням холодів в меню збільшується асортимент страв, насичених білками і вуглеводами.

За способом приготування пропонується застосування Sous vide-технологій, як способу теплової обробки, що максимально дозволяють зберігати харчову та енергетичну цінність кулінарного виробу. При поєднанні інгредієнтів в стравах враховуються принципи роздільного харчування. У стравах не використовуються консерванти і добавки.

Отже, тенденція до ведення здорового життя простежується у світі. Він активно пропагується, його невід'ємною складовою виступає правильне харчування, яке має бути не лише повноцінним, а й екологічно чистим. Жителям міст дедалі важче вживати корисні продукти харчування, оскільки вони відчувають дефіцит часу. Не всім під силу готувати смачні, корисні та різноманітні страви після важкого трудового дня. Тому розробка концепції еко-виробів допоможе вирішити актуальну на даний момент проблему правильного харчування, використовуючи екологічно чисті продукти.

Крім того, максимальне залучення до впровадження еко-кроків може стати ключовою стратегією поліпшення образу ресторану, що в кінцевому підсумку покращує поведінковий намір клієнтів щодо підприємства.

Список літератури:

1. Кордзая Н.Р. Системи управління якістю та безпечністю харчової продукції у світі // Якість і безпечність харчової продукції і сировини – проблеми сьогодення : Матеріали міжнародної конф. : (Львів, 25 вересня 2020 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2020. − 225 с.

2. Карпенко Е. М., Карпенко В. М. Терминологические подходы к современной классификации экологически чистых товаров продовольственного рынка // Органічне виробництво і продовольча безпека. – Житомир: Вид-во «Полісся», 2015. – 648 с.