

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА І ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

*Присвячується 200-річчю Львівського торговельно-економічного
університету*

**IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
(у дистанційній формі)**

***ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА
БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ***

24 ЛИСТОПАДА 2016 РОКУ

**Львів
Растр-7
2016**

УДК 339.1:330.341.1(06)
ББК 65.42-21-551 я431
І 66

І 66 Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IV-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 24 листопада 2016 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2016. – 376 с.

ISBN 978-617-7359-64-6

У збірнику, присвяченому 200-річчю Львівського торговельно-економічного університету, опубліковано матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг», в яких представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень з питань товарознавства, індустрії гостинності та готельно-ресторанного бізнесу, менеджменту, експертної діяльності, технологій торгівлі та підприємництва.

Редакційна колегія: П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівського торговельно-економічного університету; І. В. Сирохман – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства і технологій виробництва харчових продуктів; Л. В. Пелик – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів; Б. М. Мізюк – д. е. н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; М. П. Бодак, к. т. н., доц.; Л. І. Гірняк, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; Н. А. Терешкевич, к. т. н., доц.

Публікується в авторському варіанті

ISBN 978-617-7359-64-6

© Львівський торговельно-економічний
університет, 2016

© Видавництво «Растр-7», 2016

УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ВІЙСКОВОСЛУЖБОВЦІВ

В сучасних економічних умовах в Україні дуже гостро стоїть проблема забезпечення бійців Збройних Сил України повноцінним харчуванням. Зміна характеру діяльності в польових умовах порівняно зі службою в мирний час об'єктивно поставила перед науковцями завдання розроблення нових харчових продуктів для життєзабезпечення військовослужбовців [1]. На жаль, в даний час немає достатньо обґрунтованих наукових даних, що дозволяють рекомендувати раціони харчування для представників різних військових спеціальностей, адекватні за калорійністю та вмістом біологічно активних речовин фактичним потребам військовослужбовців в основних харчових речовинах та енергії. Величини енерговитрат вкрай різноманітні і залежать від роду військ, специфіки бойових завдань, обсягу роботи, особливостей індивідуального метаболізму тощо.

Питанням оцінки харчування військовослужбовців Збройних Сил України, розробленню харчових продуктів і раціонів відповідно до цієї специфіки присвячено роботи вчених М. П. Гуліч, Ю. М. Депутата, І. П. Козяріна, В. Н. Корзуна, В. Ю. Михайльця, Р. С. Рахманова та ін. [1, 2].

Останнім часом теорія збалансованого харчування поповнена новими даними про потреби організму при різних захворюваннях і різних умовах проживання [3], тому існуючий у нутриціології балансовий підхід до структури харчування, пов'язаний із нормативним забезпеченням у раціоні макро- та мікронутрієнтів відповідно до фізіологічних потреб людини, потребує істотного корегування при розробленні харчових раціонів військовослужбовців. Підтвердженням цієї тези є результати досліджень [2], на підставі яких в своїй дисертаційній роботі Депутат Ю.М. зробив висновок, що фактичний і нормативний раціони харчування військовослужбовців строкової служби Збройних Сил України не відповідають нормам фізіологічних потреб цієї категорії населення. Причому виявлено кількісний дисбаланс білків, жирів і вуглеводів; надлишок білків рослинного походження і брак тваринних; незбалансованість амінокислотного та жирнокислотного складу харчових продуктів тощо.

Існуючі медико-біологічні вимоги саме до харчування військових базуються на наступних принципах [4]: відповідності енергетичної цінності раціонів харчування енергетичним витратам і метаболічним потребам військових; збалансованості військових пайків за вмістом і співвідношенням білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінералів відповідно до фізіологічних рекомендацій; відповідності режиму харчування функціональному станові організму; достатньої кількості їжі для всіх військовослужбовців під час

навчальної та бойової діяльності; гарантованого забезпечення продуктовим набором відповідно до встановлених норм харчування для людей, зайнятих особливо важкою роботою.

Українськими вченими ведуться розробки по створенню і товарознавчої оцінки нових продуктів, що володіють підвищеною харчовою й біологічною цінністю для військовослужбовців. Так, на кафедрі технології оздоровчих продуктів НУХТ [5] запатентовано ряд продуктів з підвищеним вмістом білку, які можна успішно використати при розробленні раціонів для військовослужбовців (пастоподібний плавлений сир, спред з грибним наповнювачем, сухий білково-рослинний напівфабрикат багатофункціонального призначення, кисловершкові десерти з підвищеним вмістом білку).

На кафедрі молекулярної та авангардної гастрономії НУХТ [6] проводиться комплекс досліджень, направлений на вирішення проблем харчування військовослужбовців у сучасних умовах, збалансування нутрієнтного складу раціонів за нормами №1 та №10. Для покращення біологічної цінності харчування науковцями запропоновано використовувати такі сировинні інгредієнти: зародки пшеничні, пластівці вівсяні та кукурудзяні, рис, арахіс, родзинки, курагу, чорнослив, патоку, мед натуральний та інші продукти бджільництва. Також актуальним напрямком оптимізації раціону військовослужбовців є розроблення галетів із зародками пшениці, які містять усі незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти.

Вченими КНТЕУ розроблено рецептуру супів-пюре для військовослужбовців з використанням рослинної сировини: продуктів мікронізованої обробки зернових і бобових "ЕСО" (борошно горохове, квасолеве, соєве, з сочевиці), овочі сушені мелені (буряк, томат, гарбуз, морква та ін.) [7].

Вченим Поліщуком Г.Є. [8] обґрунтовано вибір нутрієнтів для нових біологічно повноцінних пастоподібних продуктів. Розроблено рецептури композиційних продуктів солоних з прянощами та десертних із цукром, лактулозою, цикорієм та плодовоовочевими пюре.

На основі теоретичних і експериментальних досліджень вченими НУХТ [9] розроблено кранчі підвищеної харчової та біологічної цінності, збагачені рисовими та гороховими пластівцями для військовослужбовців.

Українським вченим Пересічним М. І. у співавторстві [10] науково обґрунтовано інноваційні технології супів для військовослужбовців оздоровчого призначення з використанням електроактивованої води з резонансною мікрокластерною структурою та фізіологічно функціональних інгредієнтів рослинного походження, що дозволяє оптимізувати нутрієнтний склад супів за вмістом дефіцитних у раціонах військовослужбовців есенціальних нутрієнтів, надати супам антиоксидантних властивостей.

Дослідження, проведені в Одеській національній академії харчових технологій, дозволили розробити рецептури нових продуктів, що значно розширить асортимент продуктів харчування з підвищеною харчовою і біологічною цінністю для військовослужбовців. Нами запропоновано

удосконалити склад сухих пайків для військовослужбовців за рахунок створення каш швидкого приготування на основі зернових продуктів з підвищеними споживними властивостями. Включення каш швидкого приготування з заданими споживними властивостями до раціону харчування військовослужбовців забезпечить його збалансованість, сприятиме вирішенню проблем повноцінного білкового харчування, подоланню дефіциту вітамінів, мікроелементів та пов'язаними з ними захворюваннями, дозволить продовжити середню тривалість життя та збільшити працездатність військовослужбовців.

Список використаних джерел

1. Любчак М.П. Гігієнічне обґрунтування шляхів оптимізації харчування курсантів вищих військових навчальних закладів сухопутних військ Збройних Сил України: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. мед. наук / Любчак М. П. - К., 2004.-22 с.
2. Депутат Ю.М. Гігієнічне обґрунтування корекції загальновійськового добового раціону харчування військовослужбовців строкової служби Збройних Сил України: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. мед. наук / Депутат Юрій Миколайович. - К., 2009.-19 с
3. Притульська Н.В. Товарознавчі засади позиціонування продуктів для ентерального харчування / Н. Притульська, Ю. Мотузка // Товари і ринки. - 2014. - №2. - С. 53-59.
4. Кузьмин С.Г. Физиолого-гигиеническое нормирование продовольственных пайков для вооруженных сил / С. Г. Кузьмин, К. К. Сильченко / Вестник РВМА. — 2006. — Приложение 1 (15). — С. 321— 322.
5. Гойко І. Профілактика білкової недостатності у раціонах харчування військовослужбовців. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Мат. міжн. наук.-практ. конф, 28-29 травня 2015 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2015 р. – 30-31 с
6. Доценко В., Мурзін А. До питання оптимізації раціонів харчування військовослужбовців. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Мат. міжн. наук.-практ. конф., 28-29 травня 2015 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2015 р. – 32-33 с
7. Козачишена О. О., Мінеральний склад концентратів супів-пюре для військовослужбовців. //О. О. Козачишена, Д. В. Федорова/Товари і ринки. 2012. №2. с.165–172.
8. Поліщук Г. Є. Пастоподібні молоковімісні продукти для харчування військовослужбовців / Г. Є. Поліщук, Г. О. Сімахіна, Т. В. Семко, І. М. Устименко // Аграрна наука та харчові технології. - 2015. - Вип. 1. - С. 187-199.
9. Зінченко, І. М. Розроблення раціональних режимів термічного оброблення зернових продуктів у технології сухих сніданків для військовослужбовців /І. М. Зінченко, В. М. Ковбаса, В. А. Терлецька //Наукові праці НУХТ. - 2015. - Том 21 № 6. - С. 226-231
10. Пересічний М. І. Інноваційні технології супів для військовослужбовців із використанням мікрокластерної води / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова, О. О. Козачишена // Наукові праці ОНАХТ. - 2012. - Вип. 42(2). - С. 444-448.

Михайлюк О. Я. СУЧАСНІ НАПРЯМКИ ПОЛПШЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СОЛЕНИХ РИБНИХ ТОВАРІВ	182
Нижник Ю. П. ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ	184
Ничипорук О.О., Доманцевич Н.І. ЕНЕРГЕТИЧНЕ МАРКУВАННЯ ПОБУТОВОЇ ТЕХНІКИ В УКРАЇНІ	187
Озимок Г. В., Кордек Е.І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ РИНКУ МИЛА В УКРАЇНІ	189
Памбук С. А., Ардашева К. О. АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ПИТНОГО ЙОГУРТУ НА ПОЛИЦЯХ МАГАЗИНІВ МІСТА ОДЕСИ	192
Пахолюк О. В. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ПОСТІЛЬНОЇ БЛИЗНИ	194
Попович Н. І., Попович М. П. ТОВАРОЗНАВЧІ ТА ЕКОНОМІЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНОГО АСОРТИМЕНТУ ВЗУТТЯ ДЛЯ АКТИВНОГО ВІДПОЧИНКУ І ТУРИЗМУ	196
Плетяк Р. В., Терешкевич Н. А. НАНОТЕХНОЛОГІЇ В ЛАКОФАРБОВІЙ ПРОМИСЛОВOSTІ	198
Решетило Л.І. Донцова І.В., Давидюк О.Л. МОЖЛИВОСТІ ПОЛПШЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ТА ЯКОСТІ МОЛОКА ПИТНОГО	200
Романова А. Р., Демидчук Л. Б. ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ СУЧАСНОГО АСОРТИМЕНТУ ТА СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИНТЕТИЧНО МИЮЧИХ ЗАСОБІВ	203
Статєва М.С., Мардар М.Р., Устенко І.А. УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ВІЙСКОВОСЛУЖБОВЦІВ	206
Харачко А., Почаї Й., Попович Н. І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ БУДІВЕЛЬНИХ ТОВАРІВ	209
Ходань О. Л., Романчук Ю. П. ВИРОБНИЦТВО ДИЗАЙНЕРСЬКОГО ОДЯГУ ЯК ОСОБЛИВИЙ ЧИННИК РОЗВИТКУ ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВOSTІ	211
Чуйко М. М., Назарько В. О. ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗДОБНОГО ПЕЧИВА, ЩО НАДХОДИТЬ НА СПОЖИВЧИЙ РИНОК М. ХАРКОВА, ТА ШЛЯХИ РОЗШИРЕННЯ ЙОГО АСОРТИМЕНТУ	213
Чуйко М. М., Нестерюк Г. О.	215