

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК  
НАУКОВИХ ПРАЦЬ**  
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,  
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА  
2018

ББК 36.81 + 36.82  
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.  
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров  
Н.М. Поварова  
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія  
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,  
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,  
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,  
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,  
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,  
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,  
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

**Одеська національна академія харчових технологій**  
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. – 240 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 03.07.2018 р., протокол № 15  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 6

**СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ  
СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ**

## WAYS OF IMPROVING THE DIETARY NUTRITION IN UKRAINE

**Suhar A. B., the 2<sup>nd</sup> year student of faculty of restaurant and tourism business  
Kharkiv Institute of Trade and Economics of  
Kyiv National University of Trade and Economics, Kharkiv**

At this stage of medicine, the system of dietary nutrition in our country needs to be improved, this is confirmed in the current documents of the Ministry of Health of Ukraine. The general principle that nutritionists use in Ukraine is the balance of dietary rations. The purpose of this type of food is secondary prevention of relapse and progression of chronic diseases. Adjustments in balanced food are made for healthy people, which ensure the receipt in the right amount of those nutrients that are necessary for the body during the disease, without excluding from the diet indispensable nutritional factors. In addition, biologically active additives of plant or animal origin add to the majority of dietary

The current diet system can not meet modern requirements, it is cumbersome and archaic compared to other countries' food systems. For example, in the United States, Germany or the United Kingdom, there are simple and convenient systems for dietary nutrition of patients. Thus, in the 80 years to replace the group diet system developed in the 1930's, Pevsner developed a new, more convenient, progressive system of medical nutrition, which offered three basic diets:

– Diet №1: products that have little effect on the secretory function of the stomach – cereals, milk, sour cream, cream, fats, boiled meat, fish and poultry are used. In this case, the products can be rubbed (R), chopped (C) and ordinary culinary processing, but in a boiled form.

– Diet №2: products and dishes are used that improve gastric secretion – vegetables with a small amount of fiber in crushed form, sour juices, meat.

– Diet №3: all products are used except for refractory fats and spicy seasonings. It is prescribed to patients who are recovering and do not require special diets. All these diets have approximately the same chemical composition: proteins - 70 g, fats – 70, carbohydrates – 300 g (ratio – 1.0: 1.0: 4.3), energy value – 2100 kcal. Depending on the "ideal" body weight, diets are supplemented with snack foods. With an "ideal" weight of up to 60 kg, products with an energy value of 400 kcal are added at a body weight of 61-79 kg – 800 kcal and at a weight above 80 kg – 1200 kcal. This allows you to meet individual nutritional needs. Individualization of nutrition is also achieved by regulating product transfers to patients. For example, with increased secretory function of the stomach, diet № 1 recommends milk and dairy products, while chronic pancreatitis – protein products.

This mentioned system of basic diets is indisputably promising, but it has not been sufficiently studied in medical institutions and requires further improvement and detailing.

Thus, time requires the creation of a national scientifically based system for organizing dietary nutrition, that will help to improve both primary and secondary prevention of disease among the population of Ukraine.

Supervisor – assistant, Untila M.P.

КОНЦЕПЦІЯ СЕРВІСУ ДОСТАВКИ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В. ....	96
ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ СТРАВ ДЛЯ БОРТОВОГО ХАРЧУВАННЯ Кіблік Д.Ю. ....	97
АЮВЕРДА – НАУКА ДОВГОГО ЖИТТЯ Бордя Д.П. ....	98
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ЛІКУВАЛЬНО – ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ БУРЯКУ Шаманська О.М. ....	100
ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ЯГОДАМИ ГОДЖІ Кравчук В.В. ....	101
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Стоянова О.С. ....	102
ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК У ІІІ ТРИМЕСТРІ Пшенична Л.С. ....	103
ВИКОРИСТАННЯ ЖУРАВЛИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ У ІІ ТРИМЕСТРІ Петкова Н.В. ....	104
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ДЕСЕРТНИХ ЖЕЛЬОВАНИХ СТРАВ З ДОДАВАННЯМ ПЕКТИНУ Черкашина А.С. ....	105
ШОКОЛАД И ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ Малецкий М.В. ....	107
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ З ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВКІВ Ляшан Г.Г., Кривохиженко О. ....	109
<b>РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ</b>	
PROSPECTS FOR DEVELOPMENT OF KYIV REGION Oliynyk A. O. ....	112
FOOD TECHNOLOGIES IN THE CONDITIONS OF SOCIAL AND ECONOMIC DEVELOPMENT Sherba N. A. ....	113
WAYS OF IMPROVING THE DIETARY NUTRITION IN UKRAINE Suhar A. B. ....	114
PROSPECTS FOR DEVELOPMENT OF KHARKIV REGION Zinenko A. A. ....	115
INNOVATIONS IN DAIRY, FAT AND OIL COSMETIC INDUSTRIES Povazhniy B. I. ....	115

Наукове видання

**Збірник наукових праць  
молодих учених, аспірантів  
та студентів**

**Том 1**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров  
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова  
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич  
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 27,9.