

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЗАПОРІЗЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ



Харківський державний
університет харчування
та торгівлі



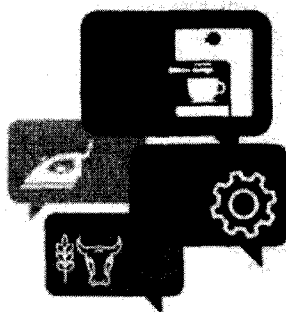
Таврійський державний
агротехнологічний
університет



Кафедра устаткування
харчової і готельної
індустрії ім. М.І. Беляєва



Кафедра обладнання
переробних і харчових
виробництв



Інноваційні аспекти
розвитку обладнання
харчової і готельної
індустрії в умовах
сучасності

Тези доповідей
Міжнародної науково-практичної
конференції

8-11 вересня 2015 р.

Харків – Мелітополь – Кирилівка
2015

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

I-66

Редакційна колегія

В.М. Кюрчев, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)
О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (відпов. ред.)
В.Т. Надикто, д-р техн. наук, проф. (заст. відпов. ред.)
В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. ХДУХТ (заст. відпов. ред.)
М. Вархола, д-р наук, проф.
В.Я. Груданов, д-р техн. наук, проф.
Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, проф. (відпов. секретар)
Л. Любінко, д-р інженерії, проф.
Є.Б. Медведков, д-р техн. наук, проф.
В.Г. Мирончук, д-р техн. наук, проф.
Г. Оганнісян, PhD
О.Ш. Сесикашвілі, канд. техн. наук
В.Ф. Ялпачик, д-р техн. наук, проф.
Ф.Ю. Ялпачик, канд. техн. наук, проф. (відпов. секретар)

Рекомендовано до видання вченою радою Харківського державного університету харчування та торгівлі, протокол №10 від 30.06.2015 р.

I-66 **Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності** : Міжнародна науково-практична конференція, 8–11 вересня 2015 р. : [тези] / редкол.: Кюрчев В.М., Черевко О.І. [та ін.]. – Харків : ХДУХТ, 2015. – 361 с.

ISBN 978-966-405-369-0

У тезах доповідей Міжнародної науково-практичної конференції «Інноваційні аспекти розвитку обладнання харчової і готельної індустрії в умовах сучасності», яку проводили Таврійський державний агротехнологічний університет та Харківський державний університет харчування та торгівлі 8–11 вересня 2015 р., розглянуто проблеми та перспективи розвитку обладнання харчових виробництв, інноваційні підходи та креативні рішення у формуванні технічного оснащення підприємств готельно-ресторанної індустрії, питання вдосконалення процесів і технологій переробки сільськогосподарської сировини.

Збірник розраховано на наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів вищих навчальних закладів, що здійснюють підготовку фахівців для харчової та переробної промисловості, торгівлі, ресторанного, готельного та туристичного господарств.

УДК 640.432.001.76

ББК 65.9(4Укр)

Відповідальність за зміст доповідей та якість ілюстрацій несуть автори доповідей

© Таврійський державний агротехнологічний університет, 2015

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2015

ISBN 978-966-405-369-0

РАЗРАБОТКА СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ С РАДИОЗАЩИТНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Салавелис А.Д., канд. техн. наук, доц.,
Павловский С.Н., канд. техн. наук, доц.

Одесская национальная академия пищевых технологий

Современный человек находится под воздействием многочисленных техногенных факторов, к которым относятся всевозможные токсины неорганической и органической природы, микотоксины, а также различные физические факторы (радиоактивное излучение, волновые воздействия и т. п.).

Все эти вещества и физические факторы влияют на состояние здоровья человека, нарушая и повреждая организм на уровне регуляции основных процессов жизнедеятельности. Повысить устойчивость организма к вредным воздействиям и сократить период его восстановления можно за счет внедрения в рацион человека новых видов продуктов питания. Такая задача формирует новую научную стратегию производства пищевых продуктов, в основе которой – изыскание природных ресурсов, обеспечивающих оптимальное для организма человека соотношение химических компонентов пищи. Новые специализированные продукты питания с направленными медико-биологическими свойствами могут быть использованы с целью повышения адаптационных возможностей организма при воздействии различных неблагоприятных факторов, а также в качестве высокоэффективных адаптогенов для лиц, пребывающих в экстремальных условиях внешней среды. Особенно остро это касается продуктов целенаправленного радиозащитного действия. В этой связи целью настоящего исследования явилась разработка на основе местного традиционного и нетрадиционного природного сырья новых пищевых композиций как основы специализированных продуктов питания с полифункциональными свойствами, а именно радиозащитными.

Хорошо известны профилактические радиозащитные свойства некоторых пищевых веществ, обладающих способностью связывать и выводить из организма радионуклиды. К ним относятся полисахариды (пектин), декстрин (углевод, образующийся в виде промежуточного продукта в процессе расщепления крахмала под действием фермента амилазы). К очень важным радиозащитным соединениям относятся и так называемые «витамины противодействия» – витамины группы В и С. Известно, что сама аскорбиновая кислота не обладает защитным

действием, но усиливает действие витаминов группы В (овес, пшеница, гречка) и Р (биофлавоноиды).

Удалению радиоактивных элементов из организма способствуют и флавоноиды – представители фенольных соединений – биологически активные вещества лечебно-профилактического действия, необходимые для поддержания жизни и сохранения здоровья человека. Источниками флавоноидов являются черноплодная рябина (арония), свекла, цитрусовые, черная смородина, облепиха, боярышник, виноград, чернослив, вишня, шиповник, брусника, клюква, солодка и др.

Активным радиопротекторным свойством обладают и некоторые минеральные вещества. Например, известно, что при недостатке в организме калия и кальция их место сразу же занимают радионуклиды-аналоги: цезий появляется в мягких тканях и органах человека, стронций – в костном аппарате. Для предупреждения такого явления необходимо обогащать рацион минеральными солями за счет потребления натуральных продуктов, которые являются источниками калия и кальция, т. к. известно, что медицинские препараты – хлористый кальций, гипс, мел – плохо усваиваются организмом.

Богатым источником калия служит изюм, курага, чернослив, а источником легкоусвояемого кальция, кроме молочных продуктов, являются кунжут и скорлупа куриных яиц; они препятствуют накоплению в костном мозге ядер стронция-90.

Йод, содержащийся в морской капусте, препятствует накоплению в организме цезия и стронция. Известно, что йод в организме человека поглощается клетками щитовидной железы и, попадая в организм, нерадиоактивный йод блокирует проникновение в организм радиоактивного йода.

Таким образом, продукты, содержащие добавки с ярко выраженными радиопротекторными свойствами (кальций, калий, йод, пектины; биофлавоноиды (витамин Р), арбутин, витамины группы В, С), позволят не только сформировать группу специализированных продуктов питания целенаправленного действия, но и расширить ассортимент существующих функциональных продуктов питания.