

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

дефіциту мікро- і макроелементів, впливу емоціонально-депресивних і алергенних факторів, які можна об'єднати під терміном «синдром мегаполіса». В останнє час з'явилось багато функціональних і лікувальних напоїв і продуктів, органолептичні показники яких залежать від вносимих природних компонентів. Комбінація рослинного сировини з вуглеводами і органічними кислотами утворює полікомпонентну харчову систему, яка позитивно впливає на організм людини. Таким чином, перспективним є розробка нових імуностимулюючих напоїв на основі суміші фруктових і овочевих соків з високим вмістом калію і визначення його конкурентоспроможності на сучасному ринку.

Метою роботи було математично смоделивати рецептуру імуностимулюючого напою з підвищеним вмістом калію.

З допомогою математичного моделювання було отримано 2 рецептури. Рецепт напою «Потасіум-мікс» складається з таких соків-фреш: гранатовий – 50 %, яблучний – 20 %, грейпфрутовий – 10 %, тыквенний – 10 %, свекловичний – 10%. Рецепт напою «Потасіум плюс-мікс» складається з соків-фреш: гранатовий – 50 %, яблучний – 19,5 %, грейпфрутовий – 10 %, тыквенний – 10 %, свекловичний – 8 %, а також глютен – 2 % і куркума – 0,5 %.

Органолептичні показники напоїв «Потасіум-мікс» і «Потасіум плюс-мікс» в балах відповідно: зовнішній вигляд – 4,8/5; колір – 4,68/4,9; смак – 4,8/5; аромат – 4,8/5; консистенція – 4,95/5; однорідність – 5/4,67; стійкість – 5/4,8.

Дослідження вітамінно-мінерального складу розроблених напоїв показало високий вміст калію і вітамінів-антиоксидантів. Вміст калію в напоях забезпечує в середньому 7,03 % добової потреби людини, використання глютену дозволяє отримати напій, що задовольняє потребу людини в білку в середньому на 7,56 %. Енергетична цінність напоїв «Потасіум-мікс» і «Потасіум плюс-мікс» становить 58,8 і 64,7 відповідно.

Отримані дані при оцінці конкурентоспроможності нових продуктів показали, що імуностимулюючі напої «Потасіум-мікс» і «Потасіум плюс-мікс» будуть конкурентоспроможними на ринку України.

ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СУЧАСНОЇ МОЛОДІ В УКРАЇНІ

**Зайченко Ю.В., студент III курсу навчально-наукового інституту РГБ
Донецький національний університет економіки та торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
м. Кривий Ріг, Україна**

Молодь частіше звертає увагу на важливість раціонального харчування, яке забезпечує високий рівень здоров'я, збільшення тривалості життя та збереження працездатності людини. Питання харчування сучасної молоді стоїть дуже гостро в Україні, адже проблеми екології, відсутності режиму харчування, фінансова нестабільність за частіше спонукає молодь вживати їжу швидкого приготування, яка зазвичай має низьку харчову цінність.

Питанням харчування молоді займається велика кількість науковців, серед них найбільше можна виділити: Горобей М.П., Ванханен В.В., Покровський А.А., А. В. Бабюк, О. В. Макаров, М. С. Рогозинський, Л. В. Романів, О. Є. Федоров.

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

Найбільш поширеними хворобами серед молоді є: захворювання органів дихання (984,71 ‰); захворювання органів травлення (133,63 ‰); захворювання ока та додаткового апарату (додаткового апарату 104,35 ‰); захворювання шкіри та підшкірної клітковини (86,22 ‰); захворювання кістково-м'язової системи (84,57 ‰); захворювання ендокринної системи (83,42 ‰); захворювання інфекційні та паразитарні (65,48 ‰); захворювання нервової системи (59,94 ‰); захворювання травми та отруєння (57,05 ‰); захворювання сечостатевої системи (53,18 ‰). Згідно статистики, проблеми з органами травлення займає друге місце серед найпоширеніших хвороб.

Відомий дослідник в області дієтології Покровський А. А. сказав, що вплив харчування є основним в забезпеченні росту і розвитку людського організму та впливає на його працездатність.

У організмі молоді ще не завершено формування низки фізіологічних систем, насамперед нейрогуморальної, тому вони чутливі до порушення збалансованості харчових раціонів.

Нажаль, але великий відсоток молоді не спостерігає за своїм харчуванням. Багато студентів люблять їжу швидкого приготування, газовані напої, вуличну їжу, алкоголь та жирну їжу, і, якщо вони й у майбутньому не почнуть стежити за своїм харчуванням, то вони можуть бути в зоні ризику виникнення таких захворювань: ожиріння, гастрит, серцево-судинні захворювання, діабет, стрес, депресія.

Більшість молоді-це студенти, тому аби поліпшити стан харчування сучасної молоді, буде доречно впровадити раціональне харчування в навчальних закладах. Наприклад, раз у півроку студенти мають проходити обстеження у гастроентеролога та здавати загальний аналіз крові. Проаналізувавши загальний стан студентів, керівництво навчального закладу разом з дієтологом повинні затвердити план харчування молоді. Доречно буде зробити в їдальні харчування за лікувальними дієтами, які порадив гастроентеролог та дієтолог. Таким чином, замість шкідливих перекусів, студенти матимуть повноцінне харчування в студентській їдальні та забезпечать свій організм вітамінами та нутрієнтами, а найголовніше-що це не зашкодить здоров'ю.

Отже, харчування у житті молоді відіграє важливу роль. Якщо тривалий час не стежити за своїм харчуванням, то в майбутньому можуть виникнути проблеми з шлунково - кишковим трактом, серцево-судинною системою та із зайвою вагою, або навпаки, з її дефіцитом.

Науковий керівник - асистент Глушко В.О.

ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ

**Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

На сучасному етапі розвитку знань з медицини, біології, фізіології поняття про ідеальну їжу трансформувались у цілком реальне харчування. Останнім часом все більшої популярності набувають харчові продукти оздоровчого і профілактичного призначення, збагачені вітамінами, харчовими волокнами, макро- та мікроелементами, ін-

Зайченко Ю.В.	105
ДЕФІЦИТ ЕСЕНЦІАЛЬНИХ НУТРИЄНТІВ У ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	
Кобець О.С., Арпуль О.В., Доценко В.Ф.	106
ОЛІЇ РОСЛИННІ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ, ЯК ПЕРСПЕКТИВНЕ ДЖЕРЕЛО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ	
Кобець О.С., Верещак І.О., Доценко В.Ф.	108
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ В СОЗДАНИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ БУДУЩИХ МАМ	
Куш А., Дзюба Н.А.	109
РАЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ – ЗАПОРУКА ЇХНЬОГО ЗДОРОВ'Я	
Лаленко Т.В., Собін О.В., Корецька І.Л.	110
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Липовий Д.В.	111
ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ СТРАВИ «СУФЛЕ КУРЯЧЕ»	
Міщенко К.І.	112
ЗБАЛАНСУВАННЯ ЖИРНОКИСЛОТНОГО СКЛАДУ РОСЛИННИХ ОЛІЙ ДЛЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Новікова В.В.	113
ЕМУЛЬСІЙНІ НАПОЇ ДЛЯ СПОРТСМЕНІВ	
Олейнік А.О., Павлишин Д.І.	115
COMPREHENSIVE INVESTIGATION OF QUALITY OF IMMUNE-STIMULATING DRINK «IMMUNO PLUS»	
Oleynik M.I., Dzyuba N.A.,	116
ВПРОВАДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ	
Очеретна А.В.	117
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОГО ДЕСЕРТУ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	
Посна Н.С.	119
УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРНОЇ КОМПОЗИЦІЇ Й ТЕХНОЛОГІЇ СОРБЕТУ З ПІДВИЩЕННИМ ВМІСТОМ ЙОДУ	
Сивун А.І.	120
СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Слободян О.П., Матияшук О.В.	121
ОВОЧЕВІ КОТЛЕТИ З ДОДАВАННЯМ ПШЕНИЧНИХ ВИСІВОК ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Сулик А.	122

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**