

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

---



**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА**  
**КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ:  
ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

14-15 листопада 2018 р.

**КИЇВ НУХТ 2018**

**Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека:** Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 171 с.

У матеріалах конференції наведено тези доповідей за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення. Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: фармаконутриціологія у парадигмі нової концепції харчування, стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим добавкам, нетрадиційні джерела сировини у виробництві продукції нового покоління, інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів, якість, безпека, ефективність оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, харчові звички та культура харчування.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвиток в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть в нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

сімейства “Том” .....	130
<i>М. Матвієнко, Н. Грибова, О. Хижан, Л. Ковшун, В. Ушкалов.</i> Аналіз вмісту флуксапіроксаду в протруєному зерні ячменю .....	132
<i>Ц. Король, Я. Жукова.</i> Визначення видового складу білків у м'ясній сировині та напівфабрикатах методом електрофорезу .....	134
<i>Н. Шульга.</i> Кристалізація лактату кальцію на поверхні твердих сирів під час зберігання .....	136
<i>Е. Молчанова, Т. Евмешкина.</i> Разработка дескрипторов для органолептической оценки желеиногo продукта с использованием нута ( <i>Cicer arietinum</i> ) .....	138
<i>А. Шуліка, О. Петруша.</i> Коригувальні дії при виявленні дефектної продукції при виробництві горошку зеленого консервованого .....	140
<i>А. Пухляк, О. Безушко, Д. Сафтьок, Т. Паньковець.</i> Регулювання реологічних показників у технології згущених молочних та молоковмісних продуктів .....	142
<i>С. Олійник, Л. Тарасюк, І. Савченко, А. Антонюк.</i> Важливість окисно-відновного потенціалу у технології напоїв .....	144
<i>А. Ігнат'єва, А. Іваннікова, О. Петруша.</i> Вимірювання вмісту CO <sub>2</sub> у газованих напоях .....	145
<b>Секція 7. ХАРЧОВІ ЗВИЧКИ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ</b>	
<i>N. Naumenko.</i> The skills to identify and avoid plagiarizing as the factor of academic honesty .....	147
<i>O. Galynska.</i> Food cultural code in british linguoculture (using concepts ‘bread’ and ‘milk’ as examples) .....	149
<i>H. Lukianets.</i> Healthy food trends and eating habits .....	151
<i>О. Сотнікова, Р. Матюшенко.</i> Розвиток сирного туризму – перспективний напрям у гастрономічному туристичному бізнесі України .....	153
<i>Л. Мазур, С. Ковальова.</i> Вареники – традиційна страва української кухні .....	154
<i>С. Ковальова, Л. Мазур.</i> Часник – корисна рослина у повсякденному житті .....	156
<i>Н. Чугасва.</i> Психологічна культура харчування студентів .....	159
<i>Н. Кордзая, І. Ковалів.</i> Фактори, які впливають на споживання батончиків зернових .....	160
<i>Н. Зінченко, І. Попова.</i> Червона калина — ягода лікар .....	163
<i>І. Дочинець.</i> Культура харчування та її вплив на здоров'я людини .....	165
<i>Л. Яненко.</i> Сучасна їжа – це і біотехнології, і економіка, і політика, і .....	167
<i>М. Ключєва, В. Костюк, Л. Береза-Кіндзерська.</i> Вплив солі на організм людини .....	169

сукупність компетенцій, як професійного так і психологічного змісту, засвоєних у процесі власної освітньої соціалізації.

Нагадаємо, що з нашої професійно-психологічної точки зору, освітня соціалізація – базовий механізм формування особистості майбутнього професіонала в умовах вищих навчальних закладів, суть якого полягає в організації та стимуляції педагогом процесів освоєння студентами соціально-професійного досвіду з позиції усвідомлення діючих норм і цінностей, особливостей здійснення соціальних ролей, в ході якого вони перетворюють його у власні ролі, смисли та цінності [1]. Звідси ми можемо зробити висновок про те, що у процесі освітньої соціалізації студента НУХТ відбувається формування та розвиток його психологічної культури харчування, тим самим забезпечується майбутній розвиток харчової науки та покращення розуміння молоді людиною психології виробника та споживача.

**Висновки** Таким чином, у процесі формування та розвитку психологічної культури харчування студентів необхідною стає навчально-професійна підготовка конкурентоспроможних фахівців у Національному університеті харчових технологій, яка включає в себе здобування знань, умінь та навичок під час засвоєння професійних дисциплін та психології, зокрема у Навчально-науковому інституті харчових технологій та Навчально-науковому інженерно-технічному інституті ім. акад. І.С.Гулого, які мають безпосереднє відношення до якісної підготовки майбутніх працівників харчової промисловості.

### **Література**

1. Чугаєва Н.Ю. Психологічні особливості педагога-наставника як умова ефективної соціалізації студентів: монографія / Н. Ю. Чугаєва. – Ніжин: Видавець ПП Лисенко М.М., 2017. – 200 с.

## **ФАКТОРИ, ЯКІ ВПЛИВАЮТЬ НА СПОЖИВАННЯ БАТОНЧИКІВ ЗЕРНОВИХ**

**Натела Кордзая, Інна Ковалів**

*Одеська національна академія харчових технологій*

**Вступ.** В останні роки, у всьому світі спостерігається тенденція збільшення споживання «швидкої їжі» та «швидких перекусів», це пов'язано із стрімкою зміною темпу та способу життя населення та, як наслідок, структури його харчування [1].

Склад «перекусів» у різних країнах може залежати від різних факторів таких як, умови життя, економічна ситуація, конкурентність на ринку продовольства, а також суспільна сприйнятливність [1]. Ретельно розроблені корисні «швидкі» продукти можуть допомогти зменшити проблеми недостатнього харчування та забезпечити збільшення споживання

клітковини, незамінних амінокислот та інших поживних речовин. Саме тому, сьогодні набуває популярності така продукція як батончики зернові [2].

Батончики зернові, сьогодні – це достатньо популярний і зручний продукт, повністю готовий до вживання, який є ідеальним форматом «швидкого» харчування, що забезпечує організм людини усіма необхідними поживними речовинами та відрізняється високою харчовою й біологічною цінністю [2,3].

**Матеріали та методи.** На кафедрі безпеки, експертизи та товарознавства Одеської національної академії харчових технологій було проведено маркетингове дослідження, шляхом анонімного анкетування, для вивчення попиту потенційних споживачів батончиків зернових та аналізу їх вподобань під час вибору та купівлі даних продуктів з метою розширення асортименту. У анкетуванні взяли участь близько 227 осіб різних вікових категорій, статі, роду занять та сімейного стану.

**Результати.** Більшість споживачів, що мешкають у м. Одеси (44,3 %) споживають батончики зернові раз на місяць, раз на тиждень – 19 % опитаних, два-три рази на тиждень – 11,4 % і лише 7,6 % - кожного дня.

Потенційними споживачами батончиків зернових за даними нашого дослідження в м. Одеса є здебільшого студенти (66,8 %) та школярі (17, 1%). 11,5 % серед потенційних споживачів є споживачі віком від 26 до 35 років, 3,7 % - споживачі віком від 36 до 45 років та 0,9 % складають споживачі від 46 до 60 років, які мають різний вид зайнятості.

Під час дослідження визначено основні фактори, що впливають на вибір потенційних споживачів батончиків зернових при їх купівлі. Такими факторами стали: склад, на який звертають увагу 24,6 % опитаних; вид наповнювача (22,4 %); енергетична цінність (19,4 %); вартість (15,2 %). Також сучасний споживач приділяє увагу й таким факторам, як термін зберігання продукту (9,4 %), дизайн упаковки (5,6 %) та виробник (країна виробника) (2,6 %).

Більшість споживачів надають перевагу батончикам на основі суміші злакових культур (68,1 %), вівса (18,1 %), рису (4,8 %), пшениці (3,6 %). Також на вибір батончиків зернових впливає вид їх начинки. Здебільшого потенційні споживачі цього продукту обирають продукт з додаванням суміші горіхів, ягід чи фруктів (44,7 %), із ягодами (20,8 %), із фруктами (6,9 %), з горіхами (11,1 %), без наповнювачів (5,9 %), а також 11,6 % опитаних зазначили свій варіант начинки батончиків чи вказали, що не звертають на неї увагу.

Під час дослідження було встановлено, що 40,9 % респондентів надають перевагу вітчизняній продукції, 27,1 % обирають продукт з Польщі, 12,0 % опитаних споживачів обирають батончики з Австрії та 20,0 % респондентів вказали свій варіант, зазначивши іншу країну, чи вказавши, що не звертають увагу на виробника зернових батончиків.

За даними дослідження найбільш популярними торговими марками зернових батончиків є наступні: ТМ «Fitness» (49,1 %), ТМ «АХА» (25,2 %), ТМ «VitaFruit» (11,0 %).

Також було встановлено, що споживачі оцінюють якості батончиків зернових, що реалізуються в торговельних мережах м. Одеса та області, як «задовільну» (53,8 %), 31,8 % – як «добру», 13,1 % – як «незадовільну», та лише 1,3 % оцінюють їх якість на відмінно.

Заключним етапом опитування стало запитання: «Якому новому виду батончиків зернових Ви б надали перевагу?». Виявилось, що 52,7 % респондентів зацікавлені у появі на ринку солоних батончиків зернових з додаванням овочів, 24,8 % чекають на солодкі батончики з овочами, а 22,5 % вказали свої інгредієнти, або були байдужі до поставленого запитання.

**Висновки.** Батончики зернові є продуктом, популярність та затребуваність якого зростає з кожним роком, але нажаль вітчизняне виробництво таких продуктів ще знаходиться на достатньо низькому рівні. Споживачами продукції є доволі широке коло населення, а саме школярі, студенти, спортсмени та споживачі іншого роду занять віком від 26 до 45 років. Крім того, під час дослідження встановлено, що основними характеристиками батончиків зернових, на які звертають увагу споживачі при їх виборі та купівлі, у першу чергу, є склад батончиків, вид наповнювачів, енергетична цінність та вартість, а також термін зберігання продукту, дизайн упаковки та виробник (країна виробника). Крім того, можна говорити про актуальність розширення асортименту батончиків зернових за рахунок включення до їх складу «несолодких» компонентів, наприклад, коренеплідних овочів (селери, моркви) та спецій (коріандр, морська сіль).

### **Література.**

1. Sharma C. Cereal bars - a healthful choice a review / C. Sharma , A. Kaur, P. Aggarwal, B. Singh // *Carpathian Journal of Food Science & Technology*. – 2014. – Т. 6. – №. 2.
2. Кордзая, Н.Р. Зернові батончики – джерело здоров'я / Н.Р. Кордзая, І.О. Ковалів // *Матеріали IV Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів»*. – 2017. – С. 233-236.
3. Савченко, Н. О. Створення виробу функціонально-профілактичного призначення батончику типу «Мюслі» / Н. О. Савченко, І. М. Зінченко // *матеріали 79-а наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті»*. — К.: НУХТ, 2013 р. — Ч. 1. — С. 205–206.