

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

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

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

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпунова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Живий йогурт, корисний для здоров'я: позбавляє від патогенних мікроорганізмів; нормалізує процес травлення; стимулює дію імунної системи.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Доценко Н.В.

НОВАЦІЇ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ В НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЯК СКЛADOVA БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДОГО ОРГАНІЗМУ

**Ткач К.О., студентка IV курсу факультету ІТХ і РГБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Реалії часу потребують від закладів освіти України оволодіти інноваційними технологіями харчування для покращення культури харчування, створення їжі не тільки корисною, а й більш цікавою та привабливішою для учнів та студентів. На сьогодні актуальною є задача формування в людини свідомого прийняття їжі, розуміння, що вживає, чому й як при цьому себе почуває організм. Таке ставлення до харчування повинно виховуватись з раннього віку й саме ідальні, буфети, кав'ярні тощо, які знаходяться в навчальних закладах, повинні брати в цьому найактивнішу участь.

В сучасному світі стало модним бути здоровим, займатись спортом, вживати здорову їжу. Ігноруючи здорове харчування неможливо бути повним сил, енергії та мати високу працездатність. Але інколи корисне харчування вважається несмачним і доволі суворим. Щоб спростувати ці думки прогресивні дієтологи разом із спеціалістами –технологами розробляють інноваційні рецепти корисних блюд.

Одним із новаторів у цій справі в нашій країні є молодий кулінар-експерт Євгеній Клопотенко, який займається реалізацією проекту створення нової культури харчування для шкіл. Планується проводити проект в три етапи – по-перше, створення збірника рецептів, далі тестування нового меню в двох школах, з метою зібрати відгуки учнів, і третій етап - розробка плану переходу всіх українських шкіл на нову культуру харчування.

Перший етап проекту - укладання та впровадження збірника рецептур для харчування в школах. Планується розробити 60 нових рецептів з урахуванням сезонності, різноманітності продуктів та

технологій їхнього приготування з подальшим затвердженням дієтологами Центру громадського здоров'я при МОЗ України. Чинний зараз збірник рецептів був виданий ще в 1957 році й тільки 2 рази редагувався, а основними критеріями рецептур виступала калорійність і поживність. Через півсторіччя шкільне меню майже не змінилось, тому гостро назріла потреба змінити підходи до приготування, обробки продуктів, подачі та назви блюд.

До речі, з 20 вересня 2019 року контроль за безпекою харчування в освітніх закладах буде здійснюватися за новими правилами. Для суб'єктів господарювання, які надають послуги харчування, буде запроваджено систему НАССР. Інноваційна система харчування в навчальних закладах повинна дотримуватись цих вимог, спрямованих на зниження ризику харчових отруєнь та підтримку здорового способу життя учнівської молоді.

Основним завданням новацій в харчуванні в закладах освіти є корисна, приготована за сучасною рецептурою їжа, створена на основі вітчизняних продуктів таких, як: овочі, фрукти, м'ясо та риба(що готуються з мінімальною кількістю жирів та жарки), макарони з твердих сортів пшениці, різноманітні крупи, яка дозволить молодій людині бути здоровою та жити смачно.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Лисюк В.М.

ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ

**Устименко І.М., асистент кафедри ресторанної і
аюрведичної продукції**

**Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

У структурі харчування населення України зростає дефіцит поліненасичених жирних кислот на тлі споживання у великій кількості тваринних жирів. Отже, необхідно включати до раціону населення олії та жири, які багаті на поліненасичені жирні кислоти без відсутності у їхньому складі шкідливих для організму людини транс-ізомерів жирних кислот, у привабливому вигляді як для споживача – харчових жировмісних продуктів емульсійного типу та харчової продукції на їх основі.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КУПАЖОВАНОГО РОСЛИНОГО ПЮРЕ НА РЕОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ САМБУКІВ Польовик В.В.....	163
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПЕРЕРОБКИ ФРУКТІВ НА ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Рогоцька Л.П.....	165
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ДЕСЕРТІВ Рудюк Д.О.....	166
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ РАГУ ОВОЧЕВЕ З ЛАМІНАРІЄЮ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ Сидорчук Е.Г.....	169
ФІТОДЖЕМИ В АЮРВЕДИЧНОМУ ХАРЧУВАННІ Сукало М.....	171
АЛЬТЕРНАТИВНИЙ ЙОГУРТ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Твердохліб А.А., Доценко Ю.І.....	172
НОВАЦІЇ В СИСТЕМІ ХАРЧУВАННЯ В НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ЯК СКЛАДОВА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДОГО ОРГАНІЗМУ Ткач К.О.....	174
ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ШИРОКОГО АСОРТИМЕНТУ Устименко І.М.....	175
ПИЦЦА ДЛЯ РАЗМЫШЛЕНИЯ: КАК ВАШ ЖИВОТ КОНТРОЛИРУЕТ ВАШ МОЗГ Хоменко Е. В.....	177
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ЖЕЛЕ НА ОСНОВІ МОЛОКА З ДОДАВАННЯМ СПІРУЛІНИ Чорноізіумська К.В.....	178
ХУМУС ЯК ХОЛОДНА ЗАКУСКА ДЛЯ ДІАБЕТИКІВ Шапаренко Д.....	182

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.