

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей
Всеукраїнської науково-практичної
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих
учених, присвяченої 50-річчю заснування
Харківського державного університету харчування
та торгівлі*

24 травня 2017 року

Харків
ХДУХТ
2017

УДК 338.439.5:613.2
ББК 65.431.31
С 91

Редакційна колегія:

Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; Янчева Л.М., канд. екон. наук, проф.; Михайлов В.М., д-р техн. наук, проф.; Одарченко А.М., д-р техн. наук, проф.; Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.; Одарченко М.С., канд. техн. наук, проф.; Головка М.П., д-р техн. наук, проф.; Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.; Сорокіна С.В., канд. техн. наук, доц.; Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2
ББК 65.431.31

Видається в авторській редакції

ISBN

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

Верешко А.А., Даценко В.М., Ізюм Д.Е., Білаш Б.Г. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Євлаш В.В.) «Еколекції для школярів» досвід співпраці із ГО «Let's do it, Ukraine».....	103
Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективність використання рибного колагену в продуктах харчування.....	104
Голіков О.О. (Керівн. Салавеліс А.Д., Павловський С.М.) Борошняні кондитерські вироби з радіопротекторними властивостями	105
Гончарук Я.А. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Фруктово-ягідні наповнювачі для здорового харчування, збагачені екстрактом TAGETES PATULA	106
Дрозд Є.С. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Кисломолочний напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі	107
Дуда Г.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Мурликіна Н.В.) Розробка методик визначення функціонально-фізіологічних інгредієнтів – нагальна потреба забезпечення продовольчої безпеки	108
Копійко А.В. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Комбіновані молочно-рисові йогуртові напої з гарбузовим наповнювачем	109
Попович М.П., Бешлей С.І. (Керівн. Ощипок І.М.) Застосування пектину у виробництві харчових продуктів ...	110
Рамазашвілі Г.Р. (Керівн. Ткаченко Н.А., Кручек О.А.) Ферментовані молочно-сироваткові напої зі спельтою – продукти нового покоління	111
Руденко О.А. (Керівн. Доценко Н.В.) Програмне забезпечення меню для оздоровчого харчування	112
Сивун А.І. (Керівн. Калугіна І.М.) Заморожені борошняні напівфабрикати підвищеної харчової цінності	113
Сорокіна К.О. (Керівн. Науменко К.А.) Сучасні методи визначення вмісту ліпідів у меленій каві з метою ідентифікації ботанічного виду	114
Федорченко Д.П. (Керівн. Ковтун О.П.) Формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів з пророщеного зерна .	115
Цвиренко Ю.О. (Керівн. Євлаш В.В., Гурікова І.М.) Асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення з використанням концентрату соняшникового ядра	116
Черненко С.О. (Керівн. Салавеліс А.Д.) Розробка нових харчових продуктів для спортивного харчування	117

ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ МЕНЮ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

Руденко О.А., бакалавр гр. ТХ
Науковий керівник – канд. техн. наук., доц. **Доценко Н.В.**
Одеська національна академія харчових технологій

Особливістю оздоровчого харчування в сучасних умовах є його масовість в зв'язку з широким розповсюдженням хвороб неправильного харчування, серцево-судинних захворювань, травневої, ендокринної та інших систем організму.

Використання розробленого програмного забезпечення значно зменшить час, необхідний на консультування пацієнта, так як лікарю досить провести анкетне опитування, внести дані про пацієнта в систему, після чого буде складено ідеальний раціон для даної людини, що враховує особливості його організму. Також, результати можна буде відразу ж роздрукувати, або відправити на e-mail пацієнта у вигляді pdf-файлу.

Для роботи системи потрібна, щоб лікар ввів такі дані про пацієнта: ім'я, прізвище, вага, зріст, стать, захворювання, алергії. Також, можливо ввести в систему в розділ алергій ще й особисті непереносимості пацієнта, продукти, які пацієнт не вживає, або не любить. Це потрібно для того, щоб система могла коректно підібрати індивідуальне харчування для людини, з огляду на всі фактори, що можуть впливати на її харчування. Коли дані заповнені, вони відправляються на сервер, де відбувається їх обробка.

Основою, від якої відштовхується логіка програми по підборі харчування, є захворювання пацієнта. При заповненні основного профілю створюється об'єкт «Пацієнт» в базі даних, якому надається унікальний ідентифікаційний номер (id), за допомогою якого будуть здійснюватися подальші операції.

Загальним принципом раціонів оздоровчого харчування є їх збалансованість. В тих випадках, коли необхідно обмеження будь-яких продуктів, вони повинні бути замінені таким набором, в якому містяться всі незамінні компоненти харчування і відсутні речовини, що згубно діють на хворий орган. Крім відповідної харчової сировини велике значення мають методи технологічної обробки.

Є кілька варіантів отримання кінцевих результатів. Це може бути список страв, як рекомендованих для пацієнта, так і заборонених. Варіантів може бути багато, все залежить тільки від того, як це буде зручніше для пацієнта.