

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ**
*МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ*



ОДЕСА
2018

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, М.Р. Мардар, В.І. Мілованов,
В.В. Немченко, Л.А. Осипова, О.І. Павлов,
В.М. Плотніков, І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко, Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно,
О.О. Коваленко, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. – 240 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 03.07.2018 р., протокол № 15
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

вести до серйозних порушень. Тому дуже важливо дбати про очі дитини і регулярно перевіряти їх роботу з самого дитинства.

Науковий керівник – канд.техн.наук, доцент Козонова Ю.О.

Література

1. Тутельян В.А. Спиричев В.Б., Суханов Б.П., Кудашева В.А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. М: Колос 2002; 424.
2. М. Р. Гусева, Е. И. Сидоренко, Е. Ю. Маркова, А. В. Матвеев, Н. С. Учаева. «Лютенин - комплекс детский» при заболевании глаз у детей // Российская педиатрическая офтальмология, №1, 2013. – С. 59.

КОНЦЕПЦІЯ СЕРВІСУ ДОСТАВКИ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ «GOOD FOOD»

**Єременко Ю.В., студентка п'ятого курсу факультету ІТХІРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Правильне харчування в сучасному світі є невід'ємною частиною життя. Воно повинно базуватися на теорії збалансованого харчування. Відповідно до неї їжа повинна містити оптимальну кількість білків, вуглеводів, жирів, вітамінів, мінеральних та інших речовин. Крім того, ретельно підбирається калорійність їжі, її температура, об'єм і режим прийому їжі [1]. Саме на такій теорії збалансованого харчування і базується концепція роботи кухні-фабрики «Good food». Харчування людини повинно бути не тільки корисним, але і смачним, правильно приготованим, з приємним зовнішнім виглядом. Одночасно з цим страви повинні мати досить просту, доступну кожному технологію приготування. Це і є основні принципи роботи кухні-фабрики «Good food». Були розроблені 5 видів укомплектованих прийомів їжі з розрахованим хімічним складом страв. Але кухня-фабрика «Good food» відрізняється від звичайного сервісу доставки їжі тим, що людина всі страви готує власноруч за детальною рецептурою. Тобто страви проходять на даному підприємстві тільки первинну обробку, безпосередньо теплової обробки відбувається споживачем власноруч. Отже, споживач оформляє своє замовлення (прийом їжі чи меню на декілька днів) через мобільний додаток або на сайті. Замовник отримує пакунок з продуктами, напівфабрикатами в якому міститься папка з детальною рецептурною композицією та технологією приготування страв з фото. На рецепті є вся потрібна інформація: хімічний склад страви; час приготування; список посуду, який знадобиться під час приготування та оздоровчі властивості страви, а також покрокова інструкція приготування.

Нами були розроблені 5 прийомів їжі за принципом збалансованого харчування, які враховують оптимальну кількість необхідних організму поживних речовин. Також ми дійшли до такого висновку, що з усього різновиду пакувальних матеріалів для харчових продуктів найзручнішими, економічно вигідними та безпечними для здоров'я людини є вакуумна упаковка, антиалергічний пластик, антиалергічна плівка та поліетилен.

«Good food» – зручний сервіс щоденної доставки смачного і збалансованого харчування на весь день чи для окремого прийому їжі з підрахунком хімічного складу страв. Створення даної служби по доставці їжі має такі переваги: можливість організувати корисне повноцінне харчування навіть при браку часу; звільнення споживача від

складного процесу підрахунку калорій та всіх поживних речовин; широкий асортимент страв; можливість підібрати меню за своїм власним смаком та кулінарними можливостями; доступність і легкість розроблених рецептури і технології приготування страв; висока швидкість виконання замовлення.

Науковий керівник – канд.техн.наук, доцент Козонова Ю.О.

Література

1. Гуліч М.П. Раціональне харчування та здоровий спосіб життя – основні чинники збереження здоров'я населення. Проблемы старения и долголетия, 2011, Т.20, N2, С. 128

ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ СТРАВ ДЛЯ БОРТОВОГО ХАРЧУВАННЯ

Кіблік Д.Ю., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

При будь-яких обставинах на людину будуть діяти закони фізики, біології та хімії. Перебуваючи на борту літака на організм людини вони також діють. До фізичних факторів відносять:

1. зниження тиску в навколишньому повітряному середовищі, особливо при зльоті та посадці;
2. зниження парціального тиску кисню у повітрі, яке вдихається;
3. постійне сидяче положення зі зігнутими у колінах ногами, тобто мала рухливість людини;
4. низька температура навколишньої атмосфери;
5. шумовий чинник, оскільки шуми в кабінах сучасних літаках ще значні і їхній вплив на організм людини досить істотний.

Виходячи з фізичних факторів, отримуємо біологічні чи хімічні наслідки:

1. закладення вух, іноді больові відчуття, тиск на внутрішні органи;
2. згущення крові через низький вміст кисню;
3. підвищення ризику виникнення тромбів;
4. через підігрів повітря відбувається зневоднення організму (за одну годину організм втрачає приблизно 200 мл води) та змінення сприйняття смаків рецепторами;
5. роздратування нервової системи, в наслідок чого змінюється сприйняття навколишнього середовища.

При розробці бортового харчування необхідно врахувати усі чинники та можливості їх зм'якшення за допомогою харчування.

Больові відчуття та тиск на внутрішні органи мінімізуємо за рахунок зменшення кількості харчових волокон. Якщо при нормальному атмосферному тиску вони необхідні людині для пересування їжі по ЖКТ, то у літаку ХВ призведуть до здуття і згодом тиску на внутрішні органи і людина буде почувати себе некомфортно.

Згущення крові відбувається через зневоднення організму та малий вміст кисню у повітрі. Це частково вирішається вживанням калій- та магнієвмісних продуктів харчування. Згущення крові є дуже небезпечним явищем, адже різко зростає вірогідність утворення тромбів, що може призвести до легеневої емболії (закупорки легеневої арте-

КОНЦЕПЦІЯ СЕРВІСУ ДОСТАВКИ ЗДОРОВОЇ ЇЖИ «GOOD FOOD»	
Єременко Ю.В.	96
ОСНОВНІ ПІДХОДИ ЩОДО РОЗРОБКИ СТРАВ ДЛЯ БОРТОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кіблік Д.Ю.	97
АЮВЕРДА – НАУКА ДОВГОГО ЖИТТЯ	
Бордя Д.П.	98
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЇВ ЛІКУВАЛЬНО – ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ БУРЯКУ	
Шаманська О.М.	100
ТЕХНОЛОГІЯ МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ЯГОДАМИ ГОДЖІ	
Кравчук В.В.	101
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КИСЛОМОЛОЧНОГО МОРОЗИВА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Стоянова О.С.	102
ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ ЖІНОК У ІІІ ТРИМЕСТРІ	
Пшенична Л.С.	103
ВИКОРИСТАННЯ ЖУРАВЛИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВАГІТНИХ У ІІ ТРИМЕСТРІ	
Петкова Н.В.	104
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗРОБКИ ДЕСЕРТНИХ ЖЕЛЬОВАНИХ СТРАВ З ДОДАВАННЯМ ПЕКТИНУ	
Черкашина А.С.	105
ШОКОЛАД И ШОКОЛАДНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, СТРАДАЮЩИХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ	
Малецкий М.В.	107
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ІНГРЕДІЄНТИ З ВИНОГРАДНИХ ВИЧАВКІВ	
Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.	109
РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ	
PROSPECTS FOR DEVELOPMENT OF KYIV REGION	
Oliynyk A. O.	112
FOOD TECHNOLOGIES IN THE CONDITIONS OF SOCIAL AND ECONOMIC DEVELOPMENT	
Sherba N. A.	113
WAYS OF IMPROVING THE DIETARY NUTRITION IN UKRAINE	
Suhar A. B.	114
PROSPECTS FOR DEVELOPMENT OF KHARKIV REGION	
Zinenko A. A.	115
INNOVATIONS IN DAIRY, FAT AND OIL COSMETIC INDUSTRIES	
Povazhniy B. I.	115

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 27,9.