

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**

## References

1. Patent nakorysnu model' № 121712 Sposibintensyfikatsiyizbrodzhuvannyasusla ta dozrivannyapyva [Tekst] / R. B. Kosiv, T. V. Kharandyuk, L. YA. Palyanytsya, N. I. Berzovs'ka, Z. H. Pikh; zayavnykNatsional'nyyuniversytet «L'vivs'kapolitekhnikha». — № u201706969; zayavl. 03.07.2017; opubl. 11.12.2017, Byul. № 23, 2018 r.

## ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ

**Алексаєв В.С., студент п'ятого курсу факультету ІТХІРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Порушення зору у дітей – поширена проблема в усьому світі. За даними ВОЗ, зорові порушення мають близько 19 млн. дітей. В Україні проблеми із зором мають 20% дітей. Зорові порушення заважають дитині пізнавати світ, створюють труднощі в спілкуванні з оточуючими, навчанні, обмежують діяльність і загрожують розвитком сліпоти. Багатьох наслідків можна уникнути, якщо вчасно виявити проблему і почати лікування.

Дієта для профілактики захворювань очей – це, насамперед, здорова дієта, що містить вітаміни та мінерали в найбільш биодоступном вигляді. Найбільш сприятливі для зору вітаміни володіють антиоксидантними властивостями, тобто ліквідують вільні радикали, які викликають окислювальний стрес і руйнують клітини. Вітамінами-антиоксидантами є вітаміни С, А і Е. Як відомо, одну з головних ролей в профілактиці захворювання зору грає ретинол - вітамін А. Його нестача призводить до порушення відчуття кольору і «курячий сліпоті». Тому в меню для здоров'я очей обов'язково повинні бути багаті ретинолом яловича і свиняча печінка, риба, жир, яєчні жовтки, вершкове масло. Найбільш відомий каротиноїд – β-каротин. Він є провітаміном, який в результаті окислювального розщеплювання в печінці перетворюється на вітамін А [1]. β-каротин міститься в гарбузі, червоної моркви, капусти, листі шпинату і щавлю. Обов'язковим включенням в свій раціон є продукти, які багаті вітаміном С. Через нестачу аскорбінової кислоти порушується нормальна структура очних тканин, слабшають стінки судин і очні м'язи, знижується гострота зору. Уникнути цього допоможуть багаті вітаміном С апельсини, журавлина, обліпіха, смородина, яблука, щавель, білокачанна капуста. Важливим компонентом будь-якої здорової дієти для очей є поліненасичені жирні кислоти омега-3, які є будівельним матеріалом для нервової тканини, також знаходиться в сітківці ока і фоторецепторах. Кращим їх джерелом є риба, жир і жирна риба, наприклад, лосось. Ця риба також містить вітаміни А і D, які покращують стан очей. Найголовніша речовина для очей – каротиноїд лютеїн. Він не синтезується в організмі і надходить тільки з їжею. Лютеїн зміцнює сітківку і захищає від ультрафіолету. У день необхідна норма лютеїну становить 800-1000 мг [2]. У високих концентраціях він міститься в зелених частинах рослин. Найбільш багатими джерелами лютеїну є шпинат, капуста брокколі, настурція. З ягід лютеїном багаті чорниця, чорна смородина, малина, вишня, ягоди годжі.

Отже, щоб допомогти дитині зберегти хороший зір на все життя, варто дотримуватись важливих правил, мета яких – не допустити погіршення зору. Сюди відносяться: дотримання принципів збалансованого харчування, гімнастика для очей, правил гігієни, регулярне відвідування дитячого лікаря-окуліста та ін. Якщо не виявити ознаки можливих проблем із зором і не почати їх лікувати на ранній стадії, вони можуть приз-

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 теплова обробка 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

BIOTECHNOLOGY IN MEAT PRODUCTION Gerasimov D. S. ....	75
ПОРІВНЯЛЬНИЙ ОГЛЯД АСОРТИМЕНТУ СОЛЕНОЇ РИБОПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ В ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ М. ОДЕСИ Тимохіна К.С. ....	76
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ «SOUS VIDE» ДЛЯ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ РИБНИХ ТОВАРІВ Зубріцький Я.С. ....	78
КІНЕТИКА ЗМІН ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ РІЗНИХ ВИДІВ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ ПРИ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСУ АВТОЛІЗУ Бондар Л.Л. ....	80
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ РЕГУЛЮВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ М'ЯСНОЇ СИРОВИНИ Якобчук Є.А., Ткаченко С.М. ....	81
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ АМАРАНТОВОГО БОРОШНА Журба Н.О., Бадира С.А. ....	82
ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗА В ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ Данч Я.В. ....	83
ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ВИРОБНИЦТВІ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ Петришина О.Г. ....	84
ФЕРМЕНТОВАНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МАСЛЯНКИ З НАСІННЯМ ЧІА Нетудихата К.О. ....	85
ВПЛИВ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕНТАЦІЇ ТА МАРИНУВАННЯ НА ФОРМУВАННІ ЯКОСТІ М'ЯСНИХ СТРАВ Афанасьєв Я.І. ....	86
ФІЗИКО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ НАСІННЯ БЕЗНАРКОТИЧНОЇ КОНОПЛІ В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Бошканяну М.О. ....	88
БУТИЛЬОВАНА ВОДА УКРАЇНИ Чернецька Т.І. ....	89
<b>РОЗДІЛ 5 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ</b>	
PROBLEMS OF NUTRITION OF THE YOUTH OF TODAY Malitsa A.A. ....	93
INFLUENCE OF VITAMINS B <sub>1</sub> AND B <sub>9</sub> COMPLEX ON FLAVOUR PROFILE OF BEER Kharandiuk T.V. ....	94
ОСОБЛИВОСТІ ДІЄТИ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ Алексаєв В.С. ....	95

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.