

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**

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-

рії) чи інсульту. Також допоможуть невеликі фізичні вправи, вони значно зменшать ризик виникнення тромбозу та кров буде активно циркулювати організмом.

Під час перельоту, через штучний підігрів повітря (адже за межами борту літака зазвичай температура менше нуля градусів за Цельсієм), організм людини втрачає приблизно 200 мл рідини за одну годину польоту. Тому необхідно пити якомога більше мінеральної негазованої води. Також через сухість повітря усі смакові рецептори пригупляються, окрім кислого та солоного рецепторів. Через шум у салоні літака, незвичне оточення, сухість повітря, людина буде перебувати у стресовому стані, тому для заспокоєння нервової системи необхідно підбирати також продукти, які багаті на вітаміни групи В. Важливим також є оформлення страв, адже під дією усіх вищеперерахованих факторів людина навряд чи забажає щось їсти, враховуючи сухість повітря та замкненість простору, страви також не повинні мати різкий та стійкий запах.

Отже, метою є розробити таке меню, щоб воно було збалансованим та раціональним, і задовольняло потреби людського організму під час перельоту.

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

АЮВЕРДА – НАУКА ДОВГОГО ЖИТТЯ

Бордя Д.П. студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ІТХІРГБ

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

«Будь-яка економія зводиться, перш за все, до економії часу» казав Карл Маркс. І, дійсно, в шаленому ритмі сучасного мегаполісу у нас абсолютно немає часу для того, щоб більш уважно ставитись до себе. У кращому випадку – це легкий сніданок. Неодмінно кава. Обід, як правило, проходить в поспіху. Бутиєброди, схоплені на льоту, ще довго дають про себе знати. Ну, а прийшовши додому, ми не відмовляємо собі ні в чому. Ось і виходить, що на вечерю ми вживаємо добову норму калорій перед сном. А на наступний день ситуація повторюється.

Аюрведа — система традиційної медицини, що походить з Південної Азії, та нині практикується і в інших районах світу як альтернативна медицина. Система розвинулася з часом та залишається популярною в Південній Азії. Аюрведа в перекладі з санскриту означає «наука про життя». Точніше, це комплексна наука про здорове життя, про фактори, що сприяють здоров'ю та фактори що здоров'ю перешкоджають. Вона вивчає велику кількість напрямків: Васту Шастра (архітектурне планування), медицину, математику, і т.д. Таким же чином аюрведа вивчає і харчування, в основі якого лежить вчення про вплив продуктів харчування на наше здоров'я. Аюрведа розглядає в нерозривному зв'язку процес приготування їжі з її поживністю і з процесом травлення. Тому Аюрведа приділяє основну увагу засвоюваності їжі та здатності тіла витягувати з неї максимум поживних речовин і завжди рекомендує дотримуватися в прийомі їжі певних правил.

1. Режим прийому страви
2. Кількість споживаної їжі
3. Під час приготування страви слід використовувати всі 6 смаків (солодкий, солоний, гіркий, кислий, гострий, терпкий).
4. Емоційний стан при приготуванні та прийому страви.

У різних словниках слово "користь" означає добро, позитивні наслідки, прибуток, зиск, толк, пожива, здобич та вигода від чогось. Що стосується овочів, то вони

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.