

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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



ОДЕСА  
2019

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: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

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

НТБ ОНХАТ

## СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Черненко С.О., студент СВО «Магістр» ф-ту ІТХІРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Ентеральне харчування – це вид клінічного харчування, при якому доставка поживних речовин в організм хворого в складі рідких сумішей здійснюється внутрішньошлунково і/або внутрішньокишково. Крім того, до ентерального харчування відносять і пероральне харчування рідкими поживними сумішами.

Фізіологічність, низький рівень ускладнень, простота доставки поживних речовин і низька вартість поставили ентеральне харчування на гідне місце серед методів клінічного харчування. Ентеральним введенням поживних речовин досягається збереження і відновлення цілісності слизової оболонки кишечника, що має істотне значення в підтримці імунної функції кишечника і організму в цілому, забезпечує відновлення порушеного гомеостазу. Здатність шлунково-кишкового тракту засвоювати поживні речовини в ранньому післяопераційному періоді знижує рівень гіперметаболізму і покращує азотистий баланс. Ентеральне харчування не вимагає строгих стерильних умов, не викликає небезпечних для життя пацієнта ускладнень і є істотно (в 46 разів) дешевшим методом, в порівнянні з парентеральним.

Важливо відзначити, що останнім часом асортимент рідких сумішей істотно розширено. Крім того, необхідно підкреслити очевидність того, що при рівній якості складу поживних сумішей кращими для харчування в клініці є рідкі, а не сухі суміші, що вимагають додаткових зусиль.

Основними джерелами сумішей для ентерального харчування можуть служити натуральні харчові продукти. Досить вагомим аргументом для застосування цієї групи сумішей, є той факт, що суміші з натуральних продуктів найбільш близькі до природної їжі людини, що само по собі свідчить про їх фізіологічність.

При складанні раціону, відповідно до рекомендацій А.А. Покровського і М.А. Самсонова, слід зауважити, що такі суміші повинні бути добре протертими, із достатньою кількістю рідини і дотримуватися принципу послідовного введення кожної порції суміші в зонд з внутрішнім діаметром, достатнім для її проходження.

Н.М. Бакликовою, Є.П. Кураповою і Л.Н. Костюченко складені рецептури і відпрацьована чітка технологія виготовлення поживних сумішей «Зонд І», «Зонд ІІ», «Зонд ІІІ» з натуральних продуктів для хворих з хірургічною патологією шлунково-кишкового тракту. При цьому, на сьогоднішній день майже відсутні нові варіанти технології приготування таких сумішей, які можна було б широко застосовувати на практиці. З цієї точки зору можливості для створення нового покоління сумішей для ентерального харчування з натуральних харчових продуктів не вичерпані.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Салавеліс А.Д.

### Література

1. Гурвич М. М. Г 95 Лечебное питание. Полный справочник / М. М. Гурвич, Ю. Н. Лященко. — М.: Эксмо, 2009. — 800 с. — (Новейший медицинский справочник).
2. Чарльз В., Ван Вэй, Кэррол АйертонДжонс. Секреты питания. М.: Бином, 2006. 311 с.
3. Луфт В.М., Костюченко А.Л. Клиническое питание в интенсивной медицине. Практическое руководство. СПб.: РСЗ АСПЭП, 2002. 174 с.

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В. ....	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О. ....	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О. ....	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П. ....	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В. ....	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І. ....	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В. ....	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О. ....	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О. ....	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В. ....	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю. ....	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С. ....	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О. ....	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О. ....	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В. ....	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д. ....	100

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. 10,4