

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

**XII Всеукраїнської науково-практичної  
конференції молодих учених та студентів  
з міжнародною участю**

**«Проблеми формування  
здорового способу життя у молоді»**

**3 жовтня - 5 жовтня 2019 року**

**м. Одеса**

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82  
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,  
професори  
доктор філол. наук, професор  
доктор техн. наук, доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко  
Г.І. Віват  
О.Б. Ткаченко  
О.О. Коваленко  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,  
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Збірник** матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної  
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /  
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,  
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664  
ББК 36.81 + 36.82

*За достовірність інформації відповідає автор публікації*

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

## **ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ**

**Голіков О. О., студент факультету ІТХіРГБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Старіння людського організму – незворотній процес життєвого циклу людини. Люди похилого віку становлять 33 % від населення України [1].

Для профілактики хронічних та лікування професійних захворювань люди похилого віку придбають путівки до санаторіїв та профілакторіїв, які дорого коштують, від 2000 грн за ніч. Терапевти радять, що для отримання певного ефекту від перебування у санаторії необхідно не менш ніж 7-10 днів. [2]

В більшості санаторіїв відпочивальники отримують медикаментозне лікування, а харчування базується на використанні столів дієт, розроблених у Радянському Союзі ( частіше це 8, 9, 10 та 15 дієти). Але харчування людини - це невід'ємна частина життя людини і може надавати ефект не гірше, ніж медикаментозний, якщо правильно було складено раціон, та враховані всі фізіологічні зміни, які відбуваються під час старіння людини.

Вчені геронтологи інституту ім. Чеботарева вважають, що складаючи раціон харчування людини похилого віку потрібно враховувати такі фактори[3]:

- 1) Калорійність має бути в межах 2300-2400 ккал;
- 2) Співвідношення макронутрієнтів відповідати 1: 0,7-1: 3,5;
- 3) Достатню кількість харчових волокон;
- 4) Збуджувати апетит та містити речовини активатори шлункових ферментів ( Mg; Zn; Ca; Cl);

У санаторіях і профілакторіях, як спеціалізовану страву геронтологічного призначення можна використовувати желевий продукт на основі вина з підвищеним вмістом харчових волокон. Вино завдяки вмісту великої кількості ферментів, розчинних в ньому мікронутрієнтів та мінеральних речовин сприяє збудженню апетиту, активації шлункових ферментів. Наявність у продукті підвищеної кількості харчових волокон сприяє виведенню токсинів та стимулюванню моторної функції шлунку[4]. Використання як загусника желатин має впливає на зв'язки та сухожилля.

Замінюючи частину закуски під час обіду на такий продукт ( близько 50 грамів), людина похилого віку матиме позитивний ефект на організм та на її перебування у санаторії загалом.

Враховуючи зміни, які відбуваються в організмі людини під час старіння та складаючи раціони харчування, які відповідають потребам людини похилого віку, матимемо не тільки профілактичний ефект, а й лікувальний.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Салавеліс А.Д.

### **ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

**Добринь Ю.М, студентка ІV курсу, факультету ХТГРТБ ,  
ВНЗ Укооспілки «Полтавський університет економіки і  
торгівлі», м. Полтава**

Кондитерські вироби мають великий попит у всіх верств населення, особливо у дітей і підлітків. Серед асортименту тортів і тістечок значну перевагу надають виробам з оздоблювальним напівфабрикатом, оскільки гарні вироби викликають естетичну насолоду, апетит і прикрашають будь-який святковий стіл. Особливу популярність для оздоблення кондитерських виробів набула дзеркальна глазур.

Блискуча шоколадна глазур – ідеальний фон для прикраси кремів, фруктів і шоколадних виробів. Дзеркальна глазур, або глясаж, готується зі звичайних продуктів. Зазвичай основні її складові – це вода, цукор, желатин, глюкозний сироп, шоколад, але залежно від виду глазури ще додають барвники, какао, ваніль, згущене молоко, патоку та інші інгредієнти.

З метою підвищення біологічної цінності дзеркальної глазури раціональним є пошук рослинної сировини, яка містить достатню кількість пектинових речовин. Перспективним щодо цього є хеномелес та продукти його переробки.

Відомо, що хеномелес - сировина з унікальним біохімічним складом, джерело органічних кислот, вітаміну С, пектинових та фенольних речовин. Не менш цінними з харчового погляду є відходи сокового виробництва хеномелесу – вичавки, які можуть бути джерелом отримання желуючих соків, і їх використання дасть змогу запровадити комплексну переробку даної рослинної сировини.

Головним компонентом дзеркальної глазури є желатин, який надає їй необхідного блиску та пластичності. В цьому разі желатин

|  |     |
|--|-----|
| АНАЛІЗ АСОТИМЕНТУ МОБІЛЬНИХ ДОДАТКІВ З ПІДБОРУ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ<br>Бертман Е.О.....  | 125 |
| РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ДІТЕЙ ДОШКІЛЬНОГО ВІКУ<br>Боско М.С.....                        | 126 |
| ВПРОВАДЖЕННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ СТРАВ ГЕРОНТОЛОГІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ В ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО НАПРЯМКУ<br>Голіков О.О..... | 128 |
| ВПЛИВ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ<br>Добринь Ю.М.....                          | 129 |
| «SLOW FOOD»: СМАЧНО, ЧИСТО, ЧЕСНО<br>Доценко Ю.І.....  | 130 |
| ЧПСИ – ЛАСОЦІ ЧИ ОТРУТА?<br>Дричик М.Ю.....  | 133 |
| РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «НАСІНИНКА»<br>Дубина А.А.....  | 135 |
| РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ БАНАНОВОГО «GLUTEN-FREE»<br>Дубина А.А.....   | 136 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКТІВ, СТІЙКИХ ДО СЕДИМЕНТАЦІЇ, ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ<br>Жмудь А.В.....                  | 138 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ<br>Коваль Ф.В., Павлюченко О.С.....            | 140 |
| ОПТИМАЛЬНАЯ СТЕПЕНЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХОФРУКТОВ  |     |

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ  
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА  
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ  
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО  
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»  
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.  
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.  
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.  
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»  
ФОП Бондаренко М.О.  
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60  
тел.: +38 0482 35 79 76  
[www.aprel.od.ua](http://www.aprel.od.ua)

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи  
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.