

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ  
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ  
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ  
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ  
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної  
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих  
учених, присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету харчування  
та торгівлі*

*24 травня 2017 року*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31  
С 91

*Редакційна колегія:*

*Черевко О.І., д-р техн. наук, проф.; Янчева Л.М., канд. екон. наук, проф.; Михайлов В.М., д-р техн. наук, проф.; Одарченко А.М., д-р техн. наук, проф.; Дубініна А.А., д-р техн. наук, проф.; Одарченко М.С., канд. техн. наук, проф.; Головка М.П., д-р техн. наук, проф.; Євлаш В.В., д-р техн. наук, проф.; Сорокіна С.В., канд. техн. наук, доц.; Карбівнича Т.В., канд. техн. наук, доц.*

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9 від 28.12.16 р.

**Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :**  
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю заснування Харківського державного університету харчування та торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. : О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів, ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31

**Видається в авторській редакції**

ISBN

© Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2017

<b>Мерцалова Т.С.</b> (Керівн. <b>Карбівнича Т.В.</b> ) Вплив теплової обробки та заморожування на склад буряка столового.....	86
<b>Новосельцева В.В.</b> (Керівн. <b>Коваленко О.О.</b> ) Харчові відходи як перспективні біосорбенти.....	87
<b>Офіленко Н.О.</b> Актуальність і безпечність використання барвників в харчових продуктах.....	88
<b>Панченко А.А.</b> (Керівн. <b>Кайнаш А.П.</b> ) Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування.....	89
<b>Синиця О.В.</b> (Керівн. <b>Віннікова Л.Г.</b> ) Подовження терміну придатності делікатесних м'ясних продуктів.....	90
<b>Тацій Т.О.</b> (Керівн. <b>Карбівнича Т.В.</b> ) Аналіз впливу основних складових компонентів жувальної гумки на організм людини.....	91
<b>Тацій Т.О.</b> (Керівн. <b>Сподар К.В.</b> ) Визначення якості деяких зразків апельсинового соку, що представлені на ринку України.....	92
<b>Тищенко М.О.</b> (Керівн. <b>Василець К.К.</b> ) Екологічний моніторинг та раціональне використання природних ресурсів.....	93
<b>Тулупов М.С.</b> (Керівн. <b>Павлова В.А.</b> ) Визначення конкурентоспроможності підприємства.....	94
<b>Усенко Д.О.</b> (Керівн. <b>Одарченко М.С., Соколова Є.Б.</b> ) Сучасні методи зберігання птиці за допомогою заморожування.....	95
<b>Хоменко Ю.О.</b> (Керівн. <b>Губа Л.М.</b> ) Сучасний асортимент етноодягу.....	96
<b>Шамало Л.А.</b> (Керівн. <b>Назаренко В.О.</b> ) Проблеми безпечності морозива вітчизняного виробництва.....	97
<b>Шевчук Г.М.</b> (Керівн. <b>Карпенко З.П.</b> ) Дослідження способів фальсифікації натурального молока.....	98
<b>Шевчук Г.М.</b> (Керівн. <b>Одарченко М.С.</b> ) ТОП 5 найнебезпечніших продуктів харчування.....	99
<b>Шляхтенко А.О.</b> (Керівн. <b>Доценко Н.В.</b> ) Спортивне харчування – перспективний напрямок ресторанного бізнесу.....	100

#### Секція 4.

### ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

<b>Білогаш І.О.</b> (Керівн. <b>Орлова В.М.</b> ) Українська органічна продукція: необхідність чи вдалий рекламний захід?.....	101
--	-----

## **СПОРТИВНЕ ХАРЧУВАННЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Шляхтенко А.О.**, гр.ТЛ-407

Науковий керівник – канд. техн. наук., доц. **Доценко Н.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Ресторанний бізнес в Україні постійно розвивається, разом з цим зростає потреба в наданні високоякісних послуг, що відповідають міжнародним стандартам. Основа системи управління якістю – це чіткі, зрозумілі, прозорі стандарти обслуговування, які повинні створюватися на етапі планування діяльності ресторану, бути присутнім як в мережевих, так і самостійних ресторанных закладах.

Першим етапом в розробці системи якості на підприємствах громадського харчування є проведення маркетингових досліджень, які, багато в чому, визначають успішність результату всієї діяльності закладу. Функція маркетингу на підприємстві повинна давати точне визначення ринкового попиту і реалізації продукції, необхідних для планування обсягів виробництва, об'єктивно оцінювати вимоги споживача на основі постійного аналізу, здійснювати збір інформації про претензії та ін. Дослідження показали, що з кожним роком стає все більше професійних спортсменів, для яких правильне харчування є невід'ємною частиною життя. Тому тенденція до розвитку спортивних кафе є загальноєвропейським трендом. В той же час зростає кількість людей, що піклуються про свою фігуру і підтримку тіла у відмінній формі, але більшість має можливість відвідувати тренування виключно після роботи. Їжа для спортсменів в спеціальних спортивних кафетеріях в даному випадку є прекрасною альтернативою, дозволяючи заощадити час, не роблячи при цьому ніякої шкоди для здоров'я людини. Меню, яке розробляється для спорт-кафе повинно бути різноманітним і дотримуватися певного співвідношення білків, жирів та вуглеводів, суворо контролювати енергетичну цінність страв.

Результати маркетингових досліджень визначають процеси проектування продукції. Для громадського харчування це означає розробку фірмових страв та страв з нових видів сировини. На цьому етапі розробляються рецептури, технологічні карти, проводять експерименти, випробування, перевіряють якість продукції лабораторним шляхом.

Спорт-кафе пропонують тільки корисну і здорову їжу, тому в таких закладах виключено продаж алкогольних напоїв і сигарет, що дозволить власникам заощадити на отриманні спеціальних дозволів.