

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

Верешко А.А., Даценко В.М., Ізюм Д.Е., Білаш Б.Г. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Отрошко Н.О., Євлаш В.В.) «Еколекції для школярів» досвід співпраці із ГО «Let's do it, Ukraine».....	103
Гіренко Н.І. (Керівн. Крамаренко Д.П.) Перспективність використання рибного колагену в продуктах харчування.....	104
Голіков О.О. (Керівн. Салавеліс А.Д., Павловський С.М.) Борошняні кондитерські вироби з радіопротекторними властивостями	105
Гончарук Я.А. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Фруктово-ягідні наповнювачі для здорового харчування, збагачені екстрактом TAGETES PATULA	106
Дрозд Є.С. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Кисломолочний напій для харчування вагітних жінок у першому триместрі	107
Дуда Г.В. (Керівн. Аксьонова О.Ф., Євлаш В.В., Мурликіна Н.В.) Розробка методик визначення функціонально-фізіологічних інгредієнтів – нагальна потреба забезпечення продовольчої безпеки	108
Копійко А.В. (Керівн. Ткаченко Н.А.) Комбіновані молочно-рисові йогуртові напої з гарбузовим наповнювачем	109
Попович М.П., Бешлей С.І. (Керівн. Ощипок І.М.) Застосування пектину у виробництві харчових продуктів ...	110
Рамазашвілі Г.Р. (Керівн. Ткаченко Н.А., Кручек О.А.) Ферментовані молочно-сироваткові напої зі спельтою – продукти нового покоління	111
Руденко О.А. (Керівн. Доценко Н.В.) Програмне забезпечення меню для оздоровчого харчування	112
Сивун А.І. (Керівн. Калугіна І.М.) Заморожені борошняні напівфабрикати підвищеної харчової цінності	113
Сорокіна К.О. (Керівн. Науменко К.А.) Сучасні методи визначення вмісту ліпідів у меленій каві з метою ідентифікації ботанічного виду	114
Федорченко Д.П. (Керівн. Ковтун О.П.) Формування споживчих властивостей хлібобулочних виробів з пророщеного зерна .	115
Цвиренко Ю.О. (Керівн. Євлаш В.В., Гурікова І.М.) Асортимент борошняних кондитерських виробів функціонального призначення з використанням концентрату соняшникового ядра	116
Черненко С.О. (Керівн. Салавеліс А.Д.) Розробка нових харчових продуктів для спортивного харчування	117

РОЗРОБКА НОВИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ

Черненко С. О., гр. ТХ-308

Науковий керівник – к.т.н., доц. Салавеліс А. Д.
Одеська національна академія харчових технологій

Найбільш популярним продуктом харчування серед спортсменів є батончики для спортивного харчування. Спортивні батончики можуть бути альтернативою разового прийому їжі, так як один батончик може вміщати в собі до 300 калорій, що є оптимумом разової порції.

При розробці рецептури спортивних батончиків, особлива увага надається використанню в даній продукції сировини з високим вмістом мінеральних речовин й вітамінів. В якості такої сировини можна використовувати сушені фрукти і ягоди. Їх використовують, у першу чергу, як джерело вуглеводів. Серед всіх видів сушених фруктів та ягід найбільш популярними є: ізюм, фініки, чорнослив і курага. Інші сушені фрукти і ягоди використовують набагато рідше, хоча вони також несуть велику користь для організму людини.

Доцільним є використання борошна таких продуктів, як овес, гречка, пшоно, горох, біла квасоля й сочевиця. Дрібна дисперсність даного продукту дозволить мінімально відчувати смак крупи або бобових, однак таке борошно стане відмінним джерелом білка й вуглеводів, а також стане відмінним скріпним компонентом. Крім того, ці продукти не потрібно буде закуповувати в інших країнах, що є перевагою для фінансової сторони. Можливо й застосування сої як джерела білка.

У якості підсолоджувача можна використати мальтодекстрин або мед, як натуральний компонент. Але, з огляду на масштабність виробництва менш витратним буде використання саме мальтодекстрину. Мальтодекстрин (патока, декстрин мальтоза) - швидкий вуглевод, що складається з молекул глюкози, мальтози, мальтотріози й декстрину. Це речовина абсолютно безпечна, її використовують у дитячому й спортивному харчуванні. Як структуроутворюючий компонент можуть виступати сухофрукти (ізюм, фініки, курага, чорнослив), здрібнені горіхи або арахісове масло, борошно із круп і бобових.

Змінюючи концентрацію компонентів, можна домогтися різного енергетичного складу батончика.

Таким чином, використання добре відомих та доступних сухих ягід та фруктів у якості добавки до спортивних батончиків дозволить скласти нові продукти для спортивного харчування та розширити асортимент існуючих виробів.