

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
75 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2015**

## **СЕКЦІЯ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ І ТУРИЗМУ**

### **ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

**Кузнецова К.Д., канд. техн. наук, асистент  
Одеська національна академія харчових технологій**

Техногенне забруднення довкілля, постійний психологічний стрес та інші шкідливі чинники хімічної, фізичної та біологічної природи значно впливають на організм людини та вимагають посиленого функціонування багатьох систем організму. Позитивно змінити якість життя можна покращивши харчування. З кожним днем прагнення до здорового способу життя набирає силу. Населення високорозвинених індустріальних країн особливо відкрито до всього, що робить людей здоровими [1, 2].

На сьогодні складно ігнорувати стрімко зростаючу популярність здорового способу життя серед населення. Зі збільшенням кількості прихильників правильного харчування неминуче примножується число закладів, що пропонують смачні, але при цьому корисні страви. Одним із нових популярних на сьогодні явищ нашого життя є відкриття у великих містах ресторанів здорового харчування. Так, наприклад, у Києві та Харкові відкрита ціла низка еко-ресторанів («Eco Buffet», «Simple», «Арбекіна», «Organic Cafe Glossary», «Органік Дом», «Вітамін», «Квартира «0», «Organic Cafe», «Батьківська хата» та ін.) [3].

Основна відмінність ресторанів здорового харчування від звичайних – у способі приготування та підборі продуктів для страв. Ресторан здорового харчування має право носити своє почесне ім'я тільки в тому випадку, якщо більша частина меню виготовлена зі свіжих інгредієнтів. За правилами, м'ясо та овочі в ресторан повинні привозити щоранку, заморозку та консервування неприйнятні. Звичайно, далеко не всі продукти можна доставити в ресторан у свіжому вигляді, проте основа меню – це завжди натуральні страви без консервантів, маринаду та зайвих спецій. Дуже часто в еко-ресторанах всі страви готуються з продуктів, вирощених на власних фермах. Заклади такого спрямування, що ведуть виключно натуральну та екологічно чисту діяльність, в першу чергу оцінять люди, які підтримують здоровий спосіб життя і дбають про свій раціон.

У більшості ресторанів здорового харчування існує заборона на свинину і яловичину. Як правило, їжу в еко-ресторанах готують з мінімальною кількістю масла – в сучасних пароварках, на грилі або так званім ензимним способом, в низькотемпературному режимі. Якщо масло все ж необхідно для приготування блюда, то найчастіше використовують оливкове. Як і всі рослинні масла, воно не містить холестерину і допомагає знизити його рівень в крові. Оливкова олія дуже корисна для травної системи, поліпшує діяльність шлунка, кишечника, підшлункової залози та печінки, сприяє загоєнню виразок шлунка та дванадцятипалої кишки.

Ресторани здорового харчування розраховані на досить широку аудиторію. Майже у всіх еко-ресторанах в меню навпроти страви стоїть не тільки його вага і склад, а й інформація про енергетичну цінність. Це може бути спеціальний значок, розшифрований на початку меню, або цифра, яка вказує на кількість калорій. Таким же чином повідомляється і про вітаміни, що містяться в блюді.

Меню ресторанів здорового харчування будується на основі декількох кухонь світу. Перевага віддається тим, які визнані в світі найбільш корисними. В першу чергу, це кухні східні – китайська, японська, корейська та індійська. За ними слід середземноморський принцип харчування – в основному, страви іспанської та італійської кухні. Проте відмінністю ресторанів здорового харчування є наявність у меню, окрім набору корисних традиційних страв, особливих доповнень до основного меню, що спрямовані на оздоровлення організму, підтримку імунітету, налагодження функціонування всіх систем організму. Це можуть бути спа-набори свіжих соків – як овочевих, так і фруктових, кисневі коктейлі, що набули надзвичайної популярності останнім часом, або особлива система підбору продуктів для клієнтів закладу. Свіжі соки – кращий спосіб детоксикації та оздоровлення організму. Рідкі формули мають величезну перевагу. Натуральні соки легше

засвоюються, цей процес не залежить від стану шлунково-кишкового тракту. Дані продукти допомагають покращити розумову діяльність, підвищити фізичну активність, сприяють розвитку нормальної мікрофлори кишечника, виведенню з організму солей важких металів і токсинів, а також покращують процеси травлення.

Майже всі оздоровчі елементи меню ґрунтуються на тій чи іншій загальновизнаній системі складання раціону. Так, наприклад, кисневі коктейлі – невід'ємний елемент санаторіїв і курортів, а приготування страв з сумісних продуктів – частина системи роздільного харчування [4].

Популяризація здорового способу життя та формування культури здорового харчування за допомогою створення мережі еко-ресторанів та кафе, задовольняють потреби людей у підтримці високої активності і працездатності, турботі про здоров'я, красу і довголіття в ритмі мегаполісу.

Впровадження концепції здорового харчування у закладах ресторанного господарства дає можливість населенню вибирати смачну, корисну і доступну їжу, яка позитивно впливає на тривалість і якість життя у форматі, який підтримує високий рівень активності.

### **Література**

1. Richardson D.P. Functional Food and Health Claims // The world of Functional ingredients 2002. September 12-20.
2. Зуев, Е.Т. Функциональные напитки: их место в концепции здорового питания [Текст] / Е.Т. Зуев // Пищевая промышленность. – 2005. – № 5. – 105-107 с.
3. Эко-рестораны Киева, которые кормят «правильной» едой [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://gloss.ua/story/restoraunt/article/50686>.
4. Healthy food [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.h-food.ru/index.php/site/about>.

## ЗМІСТ

ДІЛОВИЙ ТУРИЗМ: СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ	
Дишкантюк О.В., Олійник В.Д.....	149
ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСУ	
Коваленко Н.О.....	151
ВПРОВАДЖЕННЯ КОНЦЕПЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ	
Кузнецова К.Д.....	152
РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС В УКРАЇНІ	
Новічкова Т.П., Голоданюк О.М., Демус А.В.....	153
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ В ТУРЕЧЧИНІ НА ПРИКЛАДІ	
м. СТАМБУЛ	
Ліганенко М.Г.....	155
АНАЛІЗ ШЛЯХІВ ЗНИЖЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ МАФФІНІВ	
Ряшко Г.М.....	157
ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ГАСТРОНОМІЧНОГО ТУРИЗМУ НА ПІВДНІ ОДЕЩИНИ	
Саламатіна С.Є., Іванов А.М.....	159
ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СПА-ГОТЕЛІВ ПРИ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ ОДЕЩИНИ	
Саркісян Г.О.....	162

### **СЕКЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ І ЗЕРНОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ**

МЕТОД МИТТЯ КОРЕНЕПЛОДІВ	
Гладушняк О.К., Всеволодов О.М.....	164
ПЕРЕРОБКА КИЗИЛУ ХОЛОДНИМ СПОСОБОМ	
Кепін М.І., Гладушняк О.К., Юрчишен О.П.....	166
КОМП'ЮТЕРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ РОБОТИ МЕМБРАН КРИШОК КОНСЕРВНОЇ СКЛЯНОЇ ТАРИ	
Ватренко О.В.....	168
МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОПРИСНЕННЯ МЕТОДОМ ВИМОРОЖУВАННЯ	
Іщенко С.В.....	170
ЗБЕРЕЖЕННЯ ВІТАМІНУ «С» ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ОВОЧІВ	
Шофул І.І.....	172
ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ОСНОВНИХ ПРОЦЕСІВ ФЕРМЕРСЬКИХ ТРАНСПОРТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ КОМПЛЕКСІВ	
ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ ЗЕРНА	
Гапонюк О.І., Гросул Л.Г., Гончарук Г.А.....	174
ОСОБЛИВОСТІ ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОЗРАХУНКУ МОДУЛЬНИХ ФІЛЬТРІВ ВЕРТИКАЛЬНОГО ТИПУ ZEO-FV	
ДЛЯ АСПРАЦІЇ НОРІЇ	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А., Уляницький А.В.....	176
РАЦІОНАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ «ПРОЦЕСУ ЗНЕПИЛЕННЯ СТАНЦІЙ	
РОЗВАНТАЖЕННЯ ВАГОНІВ»	
Гапонюк О.І., Гончарук Г.А.....	178
КОМБІНОВАНІ МАШИНИ ДЛЯ ПЕРЕРОБКИ РИСУ	
Петров В.М.....	180
МОДЕРНІЗАЦІЯ ЛУЩИЛЬНИКА З КОМБІНОВАНИМИ ВАЛЬЦЯМИ.	
Гапонюк О.І., Алексашин О.В., Вакуленко Є.С.....	181
МОДЕРНІЗАЦІЯ ПРОСІЮВАЧА БАРАБАННОГО ТИПУ	
Алексашин О.В., Аванесьянц Г.А., Кизима Т.О.....	183
ТІСТОЗМІШУВАЧ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БАРАНОЧНИХ ВИРОБІВ	
Алексашин О.В., Лавренюк Р.Ю.....	184
МОДЕРНІЗАЦІЯ СИТОПОВІТРЯНОГО СЕПАРАТОРА	
Алексашин О.В., Меліхов А.В.....	185

### **СЕКЦІЯ ПРОЦЕСИ, АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ ТА ЕНЕРГЕТИЧНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ**

ЕКСТРАГУВАННЯ РІПАКУ В ПОТОЦІ В УМОВАХ ЕЛЕКТРОМАГНІТНОГО ПОЛЯ	
Бережнюк Д.П., Бандура В.М.....	185
АНАЛІЗ ЕНЕРГОЕФЕКТИВНОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ДИСПЕРСНОЇ НАСАДКИ В РЕГЕНЕРАТОРАХ-	
ПОВІТРЯПІДГРІВАЧАХ	
Солодка А.В.....	187
МІКРОХВИЛЬОВА УСТАНОВКА БЕЗПЕРЕРВНОЇ ДІЇ ДЛЯ ЕКСТРАГУВАННЯ БАР З РОСЛИННИХ МАТЕРІАЛІВ	
Георгієш К.В.....	188

Наукове видання

Збірник тез доповідей 75 наукової конференції викладачів академії  
20 – 24 квітня 2015 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами  
За достовірність інформації відповідає автор публікації

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова  
Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова

Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Члени колегії:

Бельтюкова С.В., д.х.н., професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Волков В.Е., д.т.н., доцент

Гладушняк О.К., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Павлов О.І., д.е.н., професор

Станкевич Г.М., д.т.н., професор

Савенко І.І., д.е.н., професор

Ткаченко Н. А., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор