

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

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

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

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

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

ження калорійності. Все це може привести до соціальних, психологічних і медичних проблем. Дуже часто в благополучних сім'ях, в яких зростають діти, батьки приймають рішення відмовитися від споживання м'яса взагалі, і таким чином діти не отримують необхідних вітамінів, мінеральних речовин та інших нутрієнтів для здорового розвитку. Так Кабінетом Міністрів України в 2017 році затверджено Норми фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах і енергії, в яких вказано, наприклад, що для дітей шестирічного віку кількість білків тваринного походження повинна складати майже 72% від загальної добової потреби в білках.

Більшість людей чули про поширені розлади харчової поведінки, такі як булімія, анорексія та компульсивне переїдання. Однак мало хто знайомий з поняттям орторексія. Не дивлячись на те, що це порушення поки не підпадає під класифікацію Діагностичного і статистичного посібника з психічних розладів, спеціалісти Американської асоціації харчових розладів вважають це психічне захворювання небезпечним для життя.

До симптомів орторексії відносять компульсивну (нав'язливу) перевірку складу продуктів; підвищену тривожність через інгредієнтний склад; пошук продуктів без консервантів, ароматизаторів, глютену і т.д; поступове виключення цілих груп продуктів з раціону (молочних чи м'ясних); відмова від споживання їжі, що приготована іншою людиною в тому числі в закладах ресторанного господарства; незвичайна зацікавленість до того, що їдять інші люди; нав'язливе слідування рекомендаціям інтернет-блоґів, що присвячені здоровому способу життя; проблеми зі сприйняттям власного тіла.

Їжа в першу чергу повинна бути безпечною для організму, забезпечувати його білками, жирами, вуглеводами та іншими нутрієнтами, нести естетичне задоволення. Але не раціон повинен керувати людиною, а людина повинна слідкувати за своїм різноманітним харчуванням, знати основні принципи адекватної дієтології, вести активний спосіб життя.

СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНІ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ

**Кобець Д. В., магістрантка II курсу факультету ГРтаТБ
Подорожний І. С., магістрант II курсу факультету ГРтаТБ
Ушкалова О. І., студентка II курсу факультету ГРтаТБ**

**Харківський торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-економічного університету, м. Харків**

Студентські гостели є колективними засобами розміщення, які створюються для надання готельних послуг суб'єктам академічного туризму. До категорії «Готельні послуги» відносять сервісні та технологічні заходи, які пов'язані із діяльністю щодо тимчасового розміщення туриста у номері або надання йому місця для ночівлі, а також інші заходи, які безпосередньо пов'язані з розміщенням і тимчасовим проживанням.

Одна із суттєвих відмінностей хостелів від готелів інших типів полягає у наданні специфічної готельної послуги, яка відома під не стандартизованою назвою «Гостьова кухня» – тобто створювання умов для самостійного приготування їжі туристом

Однак студентські хостели, як і готелі інших типів й аналогічні готелям засоби розміщення, можуть організовувати харчування туристів у закладах ресторанного господарства при хостелі. У такому випадку суб'єкти господарювання у сфері гостинності зобов'язані запровадити систему аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point – НАССР) для забезпечення об'єктивної впевненості в тому, що оператор ринку здатний керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того факту, що продукція власного виробництва і закупні товари не спричинять шкоди споживачу на момент їх реалізації і споживання безпосередньо в торговельному залі закладу ресторанного господарства при хостелі.

Аналіз світової практики запровадження принципів системи НАССР надає свідчення того факту, що широко поширеним є застосування двох стратегій такої діяльності, які можуть бути використаними у закладах ресторанного господарства при студентських хостелах:

- перша стратегія пов'язана із запровадженням принципів системи НАССР у повному обсягу;
- друга стратегія допускає спрощений підхід при запровадженні принципів системи НАССР.

Застосування стратегії спрощеного підходу до запровадження принципів системи НАССР передбачає наступні варіанти виконання цільової діяльності:

- а) доведення достатності дотримання загальних гігієнічних вимог і відсутності необхідності запровадження системи НАССР;
- б) надання об'єктивних доказів на користь можливості запровадження принципів системи НАССР у неповному обсягу;
- в) застосування типових планів системи НАССР, які містяться в настановах;
- г) ведення протоколів, які передбачено сьомим принципом НАССР, при використанні валідованих процедур візуального моніторингу, лише у тих випадках, коли процедурами моніторингу ідентифікована невідповідність.

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. Жуков Є. В.

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ

**Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Населення сьогодні все більше стикається з проблемою незбалансованого харчування та споживанням рафінованих харчових продуктів серед яких одними з найпопулярніших є формовані картопляні чіпси. Тому актуальним є зниження енергетичної цінності цього виду продукту шляхом удосконалення рецептурного складу.

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ОЦІНКА ЯКОСТІ МАФІНУ «БУЛЬБАШКА» Дубина А. А., Дзюба Н. А.	89
ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ РАЗОМ З ДОСТАВКОЮ ЇЖИ «GOOD FOOD» Єременко Ю.В.	90
ОТРИМАННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ МАКРОСФЕР НА ОСНОВІ АЛЬГІНАТУ НАТРІЮ Єршова К., Стахурська Ю.	91
НЕЗДОРОВЕ «ПРАВИЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ» Жмудь А.В.	92
СТРАТЕГІЇ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКЦІЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ЇДАЛЬНИ ПРИ СТУДЕНТСЬКОМУ ХОСТЕЛІ Кобець Д. В., Подорожний І. С., Ушкалова О. І.	93
ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ФОРМОВАНИХ КАРТОПЛЯНИХ ЧІПСІВ Ковтун А.В., Пічкур В.Я., Ковбаса В.М.	94
ДОСЛІДЖЕННЯ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНOSTІ КОНЦЕНТРОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ Лазаренко Н.А., Доценко Ю.І., Кириляк В.С.	95
ОСОБЛИВОСТІ ОТРИМАННЯ ФЕРМЕНТОВАНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОЗДОРОВЧОЇ ДІЇ Лазаренко Н.А.	96
СМАЧНІ Й ШВИДКІ СТРАВИ – НЕ ЗАВЖДИ КОРИСНІ Мазур М.В.	97
РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗБАЛАНСОВАНОГО НУТРІЄНТНОГО СКЛАДУ З ВИКОРИСТАННЯМ М'ЯСНОГО СУШЕНОГО НАПІВФАБРИКАТУ Марченко І.М.	99
АСПЕКТИ ЗАСТОСУВАННЯ ЛЕЦИТИНІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.	100
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ДЕСЕРТНОЇ СТРАВИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ АКТИВНІСТЮ Митрофанова К.Ю.	101
ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Нужна І. Ю.	102
НОВІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗРОБКИ СОЛОДКИХ СТРАВ З ПОКРАЩЕНИМИ ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Осадча О., Золоська О.В.	103
ТЕХНОЛОГІЯ МУСІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ЯГІДНОЇ СИРОВИНИ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848