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

SINCE 1822
SHABO

# ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

# «Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

5-6 листопада 2013 року

НТБ ОНАХТ

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори наук, професори: А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова, О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
доктор техн. наук., доцент О.Б. Ткаченко
доктори наук, ст. наук. співр. О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
кандидати наук, доценти В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк, М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор Т.С. Лозовська

**Одеська національна академія харчових технологій**
Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х
© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

НТБ ОНАХТ

# РОЗДІЛ 6
# **ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ РЕСУРСИ І КОМФОРТ**

НТБ ОНАХТ

# ВИВЧЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГЧНО ЧИСТИХ РЕСТОРАНІВ

**Хмелевська О. В.**
**Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган -Барановського , м. Донецьк**

На сьогодні, однією з найактуальніших проблем є проблема здорового харчування. Цій проблемі належить провідна роль серед головних чинників, що впливають на організм людини. Повноцінність харчового раціону визначає стан здоров'я людей, роблячи вплив на ріст і фізичний розвиток, працездатність, адаптаційні можливості, захворюваність і тривалість життя. Вченими підраховано, що адекватне харчування призвело б до збільшення тривалості життя людини в середньому на 50-70 років.

Структура харчування людей, яка склалася за останні роки, багато в чому різноманітна. Дуже популярні підприємства швидкого харчування, хоча вони пропонують їжу, яка не відповідає фізіологічним потребам організму. Адже тут головні показники - калорійність, наявність цукру і солі. При цьому свідомо замовчується інформація про зміст всіляких добавок, рафінованих підсолоджувачів, концентратів .

Популяризація здорового способу життя та формування культури здорового харчування сприяє створенню ресторанів, які задовольняють потреби людей в екологічно чистих продуктах, підтримці високої активності, працездатності, а також в турботі про здоров'я і красу. І якщо раніше ресторан був місцем, де можна покуштувати виключно смачні страви, то тепер споживачі стали звертати увагу на властивості їжі, її склад і спосіб приготування.

Екологічні компоненти в ресторанах залучають нових клієнтів, підвищують лояльність співробітників, зміцнюють імідж і конкурентоспроможність компанії, довіру громадськості. Страви в таких ресторанах відповідають стандартам здорового харчування: за якістю продуктів, за вибором продуктів і страв, за способом приготування та зберігання, за правилами поєднання продуктів. Для ресторанів, що пропонують ці страви, потрібне спеціальне устаткування, що забезпечує щадне відношення до продукції: пароварки, спеціальні сковороди, пароконвектомати, гриль, хлібопекарське обладнання, ціни на які на ринку досить високі. При приготуванні страв використовують тільки натуральні та екологічно чисті продукти. Також, їжа містить у збалансованих співвідношеннях всі харчові речовини, необхідні для нормальної життєдіяльності організму, - білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні елементи, воду. Якість приготування страв - висока. Застосовують чисті і нетоксичні матеріали, які максимально нешкідливі для здоров'я людини, при будівництві та облаштуванні ресторану. Це екологічно чистий посуд, меблі, тканина для одягу обслуговуючого персоналу, елементи інтер'єру і т.д. Також, в таких ресторанах заборонено куріння, а винна карта включає тільки легкі вина, що пов'язано з орієнтуванням на здоровий спосіб життя. Ці два нюанси перешкоджають відвідуванню ресторанів, адже споживачі приходять в ресторан не тільки щоб поїсти, а й розважитися. Ще один нюанс – це висока вартість страв, так як екологічно чисті продукти мають високу ціну.

Тому зменшення високих цін на страви, створення бонусів і різних знижок, реклама адекватного харчування і здорового способу життя в привабливій формі, «здорові» розваги, як альтернатива паління і алкоголю, і т.д. сприятиме зростанню відвідування екологічно чистих ресторанів, а також їх поширенню.

Науковий керівник - канд. техн. наук , Кійко В. В.

НТБОНАХТ

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗНАЧЕНЬ САНІТАРНО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ВОДИ ,ПРИЗНАЧЕНОЇ ДЛЯ МИЙКИ СКЛЯНОЇ ТАРИ, НА ЯКІСТЬ ВИНА
Кормош К.Ю……... 205

**РОЗДІЛ 6 – ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ. РЕСУРСИ І КОМФОРТ**

РОЗВИТОК WELLNESS ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ
Бучинський Д. Р……..208

ВИВЧЕННЯ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГЧНО ЧИСТИХ РЕСТОРАНІВ
Хмелевська О. В……. 209

ТУРИЗМ ЯК ДІЄВИЙ ЗАСІБ ВИХОВАННЯ НАВИЧОК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ
Орлова М. Л…… 210

ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЇЇ ЕКОЛОГІЇ, ЯК ОСНОВОГО КОМПОНЕНТУ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
Жиленко Ю В., Савицький В.С……211

ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ АБСОРБЦИОННОЙ ВОДОАММИАЧНОЙ ХОЛОДИЛЬНОЙ МАШИНЫ В СИСТЕМАХ ПОЛУЧЕНИЯ ВОДЫ ИЗ АТМОСФЕРНОГО ВОЗДУХА
Осадчук Е.А…… 212

ПОВЫШЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИБОРОВ СРЕДСТВАМИ АВТОМАТИЧЕСКОГО УПРАВЛЕНИЯ
Титлова О.А…… 213

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ НА СУДАХ ТЕПЛОИСПОЛЬЗУЮЩИХ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН
Гожелов Д.П……214

АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ ХОЛОДИЛЬНЫХ МАШИН ДЛЯ ПЕРВИЧНОЙ НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЙ ОБРАБОТКИ ЗЕРНА
Петушенко С.Н…….. 215

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНИКОВ
Холодков А.О…… 216

АБСОРБЦИОННЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ АППАРАТЫ СЕЗОННОГО ТИПА. СОВРЕМЕННЫЙ УРОВЕНЬ РАЗРАБОТОК И МОДЕЛИРОВАНИЯ. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПРОБЛЕМЫ
Селиванов А.П…… 217

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ СМОГ
Неделев К. В……218

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ЗАВЕДЕНИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
Саламатина С.Е……...219

НТБ ОНАХТ

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**
**VI Всеукраїнської науково-практичної конференції**
**молодих учених та студентів**
**з міжнародною участю**
**«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»**
**5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

НТБ ОНАХТ

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848