

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2017

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, професор
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доцент.
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, професор

Б.В. Єгоров
Н.М. Поварова
Г.М. Станкевич

Редакційна колегія
доктори наук, професори:

Р.В. Амбарцумянц, А.Т. Безусов, С.В. Бельтюкова,
О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, О.І. Гапонюк,
О.К. Гладушняк, К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельяц,
М.Р. Мардар, В.І. Мілованов, В.В. Немченко,
Л.А. Осипова, О.І. Павлов, В.М. Плотніков,
І.І. Савенко, О.Є. Сергєєва, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко,
Г.М. Хмельнюк, В.А. Хобін, Н.К. Черно
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. – 357 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 04.07.2017 р., протокол № 17
За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 5

**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

IMPLEMENTATION DIET FOOD IN THE HOTEL WITH HEALTH IMPROVING SPECIALIZATION

Boldyreva Yulia Viacheslavovna

Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa

During last years the age of people, suffering from chronic diseases greatly decreases. According to data the World Health Organization it is possible to allocate among them 3 the most common diseases that require a specialized diet, such as diabetes, obesity, allergies, etc. [1].

Dietary nutrition is based on a balanced intake of essential nutrients in the daily diet, taking into account the state of disease recurrence, which is concerned with a change in the activity of enzymes in the human body. This nutrition is aimed not only at maintaining human strength, but it's also a therapeutic agent that increases the effectiveness of the therapeutic factors used and reduces the body's tendency to relapse in chronic diseases [2].

Depending on the disease, the diet has its own characteristics, which are taken into account in the main medical diets, and must comply with the basic principles of nutrition, which include:

- according the energy value of the diet the body energy consumption;
- full satisfaction of the body for nutrients;
- optimal amount of food at the time, allowing to get the feeling of easy satiety;
- varied menu that satisfies the tastes of the patient;
- correct heat treating of food preserving which allows to keep the high taste properties and biological value of products;
- eating in specified intervals [3].

The diet to each person is selected on the basis of several factors, which include such factors as gender, age, weight, level of mental activity, occupation, lifestyle, climate and so on. But besides the general conditions, there are other personal requirements related to the digestive system and allergic reactions, etc. [4].

Personnel adjustment of diet must necessarily be in health resort institution, such as sanatorium, recreation centers, dispensaries, etc., but in the hotels with high level of comfort such approach is almost not practiced.

Mostly in the hotel and restaurant industry provides specialized food with services according to the highest level of service.

Therefore, in the hotel complex should include range of dishes for people with food allergies for such products as flour, lactose, egg, soy and dishes for people suffering from diabetes and obesity, by such service type as «buffet».

It is appropriate to separate tables with dietic and general food in separate places in the restaurant hall.

Should take the example the diversity of dietary in the Hungary hotels and especially «Hunguest Hotel Helios» and «Danubius Health Spa Resort». The hotel «Helios» has prepared for its guests special pictograms that help in choosing appropriate dishes offered by the restaurant.

The pictograms represent the small graphical symbols that convey certain information, key features of object recognition which they point. They facilitate understanding of the various characteristics of objects [5].

Proposed display with pictograms specific features in the preparation and using of certain foods in dishes. The dishes made with products that do not contain gluten (cereals), spe-

cial milk and flour products free of lactose, meal without yeast, without milk protein, bakery and dishes without eggs.

Also must be of low-calorie foods and meals prepared especially for specific guests who have problems with the gastrointestinal tract and dishes for diabetics . (Picture 1)

	This pictogram ensures that all dishes are prepared from products that do not contain gluten
	Dishes that do not contain milk protein
	Dishes and bakery products without eggs
	Low-calorie dishes
	Dishes prepared especially for guests who have problems with the processing of the gastrointestinal tract of products containing soy

Picture 1 – Examples of pictograms, which can be used in hotel complexes

Pictograms can be adapt and combine for universal use in the hospitality industry. Then the hotel, located at the resort and have a special diet menu will have more followers among the guests of hotels.

Thus, based on the principles of nutrition, such approach provides for clients who suffer from food allergies, the complete diet. This in turn makes possible to fully tune in to rest and maximum relaxation. This is consistent with the national judgment «Satisfied customer is a generous client».

References

1. Болезни 21-го века. [Electronic resource] : Access mode: <http://myhealth.ru/content/bolezni-21-veka>.
2. Лечебное питание. Справочник диет. канд. мед. наук Н.Я. Яцковская [Electronic resource] : Access mode: <https://medical.odaily.info/spravochnik/diets.php>.
3. Правильное диетическоепитание. [Electronic resource] : Access mode: http://www.medkrug.ru/article/show/pravilnoe_dieticheskoe_pitanie.

4. Дієтичне лікувальне харчування людини. [Electronic resource] : Access mode :<http://ladyvlife.xyz/rizne/45062-dietichne-likuvalne-harchuvannja-ljudini.html>.
5. Пиктограмма. [Electronic resource] : Access mode: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Пиктограмма>.

АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПІДБОРУ ІНДИВІДУАЛЬНОГО МЕНЮ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

**Руденко О.А., студентка ОКР «Бакалавр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Метою створення автоматизованої системи було полегшення консультування пацієнтів сімейними лікарями загальної практики з приводу щодо індивідуального оздоровчого харчування. Існують «Методичні рекомендації для лікарів» [1], затвердженні МОЗ ще в 2013 році, але не завжди виконуються, так як консультування пацієнта з приводу його харчування забирає досить багато часу лікаря і пацієнта, а також уповільнює робочий процес в цілому. Для спрощення підбору індивідуального меню пропонується створити і впровадити в роботу лікувальних закладів систему, яка вимагає мінімум часу для надання кваліфікованих рекомендацій з урахуванням особливостей пацієнта.

Загальним принципом раціонів оздоровчого харчування є їх збалансованість. В тих випадках, коли необхідно обмеження будь-яких продуктів, вони повинні бути замінені таким набором, в якому містяться всі незамінні компоненти харчування і відсутні речовини, що згубно діють на хворий орган. Крім відповідної харчової сировини велике значення мають методи технологічної обробки.

Особливістю оздоровчого харчування в сучасних умовах є його масовість в зв'язку з широким розповсюдженням хвороб неправильного харчування, серцево-судинних захворювань, травневої, ендокринної та інших систем організму.

Використання цього програмного забезпечення значно зменшить час, необхідний на консультування пацієнта, так як лікарю досить провести анкетне опитування, внести дані про пацієнта в систему, після чого буде складено ідеальний раціон для даної людини, що враховує особливості його організму. Також, результати можна буде відразу ж роздрукувати, або відправити на e-mail пацієнта у вигляді pdf-файлу.

Для роботи системи потрібна, щоб лікар ввів такі дані про пацієнта: ім'я, прізвище, вага, зріст, стать, захворювання, алергії. Також, можливо ввести в систему в розділ алергій ще й особисті непереносимості пацієнта, продукти, які пацієнт не вживає, або не любить. Це потрібно для того, щоб система могла коректно підібрати індивідуальне харчування для людини, з огляду на всі фактори, що можуть впливати на її харчування. Коли дані заповнені, вони відправляються на сервер, де відбувається їх обробка.

Є кілька варіантів отримання кінцевих результатів. Це може бути список страв, які пацієнтові рекомендується вживати відповідно до його захворювання, також можна вивести список рекомендованих та заборонених продуктів. Варіантів може бути багато, все залежить тільки від того, як це буде зручніше для пацієнта.

Лікар, який має на руках результати всіх аналізів пацієнта заповнює додаткові параметри, запускає обробку і, буквально протягом декількох хвилин, віддає пацієнтові рекомендації, всього лише пояснивши на словах, що це допоможе швидше одужати або перевести хронічне захворювання в стан стійкої ремісії і далі не провокувати загострення.

НАУКОВІ ПІДХОДИ ДО ВИКОРИСТАННЯ ПРОБІОТИЧНИХ ПРОДУКТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Золотоверх К.В.	172
СОВРЕМЕННЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОГО ПИТАНИЯ	
Прогульная В.Д.	175
DOUBLE DEGREE PROGRAMS BETWEEN UKRAINIAN AND EU UNIVERSITIES	
Sorokina O.G.	177
THE PROSPECTS OF EGG SHELL POWDER USING	
Sukhostavets K.	178
COMPARISON OF NUTRITION OF UKRAINIANS WITH THE SCIENTIFIC RECOMMENDATIONS	
Sorokina O.G.	179
СТРАВИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
Ананійчук О.В.	181
ХІМІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯГІД ФІЗАЛІСУ СУНИЧНОГО ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ НАПОЇВ	
Благополучна А. Г., Жиляк І. Д.	182
НЕТРАДИЦІЙНА СИРОВИНА – ФРУКТОВЕ БОРОШНО. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ	
Шаманська О.М.	183
НОВІ ДЕСЕРТИ ДЛЯ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Кінка Л.М.	185
IMPLEMENTATION DIET FOOD IN THE HOTEL WITH HEALTH IMPROVING SPECIALIZATION	
Boldyreva Yulia Viacheslavovna	186
АВТОМАТИЗОВАНА СИСТЕМА ПІДБОРУ ІНДИВІДУАЛЬНОГО МЕНЮ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
Руденко О.А.	188
АКТИВАЦІЯ ГОРІХОПЛІДНОЇ СИРОВИНИ	
Степанова В.С., Зісько І.	190
НАПІЙ НА ГОРІХОВІЙ ОСНОВІ	
Степанова В. С.	191
МОДЕЛЮВАННЯ РЕЦЕПТУР СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	
Черненко С.О.	192

РОЗДІЛ 6 – СОЦІАЛЬНІ ТА ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ СУЧАСНОЇ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

BIOLOGICAL METHODS OF CLEANING THE GROUND	
Arnaut E.I.	195

Наукове видання

**Збірник наукових праць
молодих учених, аспірантів
та студентів**

Головний редактор акад. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук Н.М. Поварова
Відповідальний редактор акад. Г.М. Станкевич
Технічний редактор Т.Л. Дьяченко