

**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

ни, ізотіоціанати, індоли, лігнани тощо. Джерелами їх є різні овочі, фрукти, ягоди, злакові, бобові, горіхи. Використовуючи інноваційні технології і сучасне обладнання ресторанних закладів, можна розширити асортимент продуктів оздоровчої дії з низькою калорійністю та різноманітною фізіологічною дією на організм людини.

Отже, проблема здорового харчування населення в закладах ресторанного харчування є актуальною та потребує вирішення шляхом розробки інноваційних технологій та створення продуктів з імуностимулюючими властивостями на основі рослинної сировини.

Науковий керівник – доктор технічних наук, професор Д'яконова А.К.

ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА

**Данько І. І., магістрантка II курсу факультету ГРтаТБ
Охріменко З. О., магістрант II курсу факультету ГРтаТБ
Пекарська С. Є., студентка II курсу факультету ГРтаТБ**

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

Молодіжні готелі призначені для розміщення туристів під час їх перебування на маршрутах академічного туризму. Як і кожний готель, молодіжні готелі мають номерний фонд, службу приймання, а також інші служби, які забезпечують надавання готельних послуг. У той же час молодіжні готелі, на відміну від готелів інших типів, повинні створювати умови для самостійного готування їжі – так звані «Гостьові кухні».

Однак практика гостинності міжнародних організацій хостелерів (International Youth Hostel Federation та Hostels of Europe), яка структурована у стандартах цих організацій, і дослідження сприйняття туристами стану гостинності на харківській дестинації дозволяють узагальнити, що організація харчування є затребуваним видом сервісу у постояльців молодіжних готелів. Особливий попит на таку готельну послугу припадає на час навчальних семестрів у закладах вищої освіти.

Відомо, що здорове харчування для молоді, яка навчається, значним чином асоціюється з організацією не менш як триразового харчування на добу. При вказаному режимі харчування загально прийнято виділяти такі наступні прийоми їжі, як сніданок, обід і вечеря. Дослідження методом анкетування переваг мешканців хостелів на харківської дестинації відносно добових прийомів їжі дозволило ранжувати їх в наступний ряд за убуттям чисельного значення: сніданок, вечеря, обід. Такий результат можна пояснити тим, що перед початком аудиторних занять здобувачі вищої освіти не встигають забезпечити себе харчування шляхом приготування сніданку на гостьовій кухні молодіжного готелю. Непрямим підтвердженням цього факту є результати іншого дослідження, які свідчать про те, що потреби в готельній послугі «Сніданок» у суботні і недільні дні у стейкхолдерів немає.

Викладені вище міркування і результати проведених польових досліджень дозволили ініціювати розроблення стандарту надання основної послуги «Сніданок» у мо-

лодіжному готелі категорії 1 зірка. Основні ключові показники результатів такої сервісної діяльності убачаються у наступному:

– початок надання сервісу має бути узгодженим з початком аудиторних занять і часом, який витрачається на трансфер між молодіжним готелем і закладом вищої освіти;

– сервіс має надаватися за меню вільного вибору страв у форматі Du Jour методом самообслуговування через лінію прилавків самообслуговування;

– меню сніданку має бути стандартним, тобто включати два види страв (наприклад, закуска і основна страва) і напоїв за сезоном;

– загальний вихід страв меню стандартного сніданку, з урахуванням маси хліба, не повинен перевищувати 0,5 кг.

В теперішній час проводиться робота зі складання картотеки страв і напоїв (за групами їх цільового призначення), які б виповідали принципу «Двотижневе циклічне меню» з урахуванням того факту, що у суботні і недільні дні сервіс «Сніданок» і молодіжному готелі (хостелі) не є затребуваним.

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

ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ

**Дзюбан В.А., студентка II курса факультета ИТП и РГБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

В связи с повышением риска заболеваний, которые напрямую зависят от некачественной пищевой продукции, возник вопрос об улучшении пищевых характеристик продуктов. В 2000-х годах, в Канаде, сформировалась такая система оздоровительного питания как локаворство (с англ. «local»-местный и лат. «voage»-есть), которая не только отвечала за качество продуктов, но и существенно облегчала процесс производства. Сама концепция предполагает употребление продуктов питания, которые территориально находятся на расстоянии не более 400 км от потребителя. Такая система позволяет ограничить при производстве чрезмерное использование агрохимикатов, пестицидов, минеральных удобрений, консервантов и т.п., что существенно, по мнению локаворов, отражается на здоровье человека, а также экологической среды. Уменьшается риск возрастания онкологических заболеваний, аллергий, диатеза и некоторых других заболеваний. В свою очередь, минимизирование перевозок и хранение товаров, грамотная концентрация и утилизация отходов, также влияет на экологическую составляющую вопроса.

Вследствие влияния локаворства на фермерскую деятельность, стали более распространены прогрессивные методы выращивания урожая, которые позволяют сэкономить энергетические, территориальные, водные и трудовые запасы, такие как: гидропоника, севооборот, аэропоника, капельное орошение и т.д. Методы учитывают круглогодичный сбор гобины, что существенно упрощает ее распространение. Фермерские рынки, рестораны, фермерские магазины, сайты доставки – основа продвижения локаворского питания.

КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	
Панченко О.Ю.	72
ВІВСЯНІ ПЛАСТИВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА	
Радькевич С.М.	73
ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ОСНОВНИХ НЕДОЛІКІВ ТЕХНОЛОГІЙ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПКАННЯ»	
Савенко К.В.	75
ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПОНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ЇХ ГЛІКЕМІЧНОГО ІНДЕКСУ	
Сімонова А.О.	76
ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ	
Сова Н. А., Лобанова А. О.	77
РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ	
Сойкин В.А.	77
РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО	
Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н.	79
ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО БОРОШНА З ЧОРНОЗЕРНОЇ М'ЯКОЇ ПШЕНИЦІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЦУКРОВИХ ВАФЕЛЬ	
Фатєєва А.С., Мишачова Г.І., Деменська М.О.	80
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ	
Алексаєв В.С.	83
ФАЛАФЕЛЬ –СМАЧНИЙ ТА КОРИСНИЙ	
Атанасова В.В., Баканов Д.О.	84
КОРИСНІ СОЛОДОЦІ	
Гришук О.	85
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Гушпіт Л.О., Ткачук О.В.	86
ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА	
Данько І. І., Охріменко З. О., Пекарська С. Є.	87
ЛОКАВОРСТВО КАК ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ	
Дзюбан В.А.	88

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