

Міністерство освіти та науки України  
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,  
присвячена 130-річчю  
Національного університету  
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій  
науці – нові продукти  
харчовій промисловості»**

**13-17 жовтня 2014 року**

---

Київ НУХТ 2014

**Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – 860 с.**

Видання містить програму і матеріали 80 Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості».

Розглянуто питання:

- Історія харчової науки: сучасні проблеми та погляд у ретроспективу
- Пріоритети харчової науки — інноваційний підхід
- Моделювання технологічних процесів і харчових продуктів
- Харчова хімія
- Енергозбереження — інвестиції в майбутнє
- Традиції та інновації для технологій гостинності
- Продовольча та екологічна безпека
- Сучасна парадигма ефективного бізнесу

Розраховано на науковців, інженерів та керівників підприємств харчової промисловості, наукових та освітніх закладів, які займаються означеними проблемами харчової науки.

***The program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”, 13-17 October 2014, NUFT, Kyiv, 2014.***

The publication includes the program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”.

Main Topics of the Conference:

- History of Food Science: Modern Challenges and Retrospective View
- Priorities of Food Science – an Innovative Approach
- Technological Processes and Food Products Modeling
- Food Chemistry
- Energy Saving as an Investment in the Future
- Tradition and Innovation for Hospitality Technologies
- Food Security and Environmental Safety
- Current Paradigm for Effective Business Solutions

The publication is intended for scientists, engineers and heads of the food industry enterprises, research and educational institutions, that are engaged in the field abovementioned problem of food science.

## Спеціалізовані соковмісні напої для спортсменів

Ю.О. Козонова, Д.Ю. Пруц

*Одеська національна академія харчових технологій*

Спеціалізовані продукти харчування для спортсменів представлені на ринку дуже широко. Однак, обсяг таких продуктів вітчизняного виробництва у продажу невеликий – всього 5 % [1, 2]. Значний сегмент ринку представлений енергетичними напоями з використання біологічних стимуляторів нервової системи, які крім того є прискорювачами енергетичного обміну та дозволені для майже необмеженого вживання спортсменами під час змагань. Однак ці стимулятори мають і побічну дію: можлива гіперактивність, безсоння, інші прояви збудження нервової системи.

Метою нашої роботи є створення соковмісних напоїв для спортсменів, споживання яких не призведе до погіршення самовідчуття та інших негативних проявів з боку органів та систем організму.

Для характеристики напоїв для спортсменів вводять поняття осмоляльності, що характеризується кількістю осмотично активних частинок в одиниці рідкого продукту. За кількістю цих часток існують три види спортивних напоїв: ізотонічні, гіпертонічні та гіпотонічні напої [3]. Підбір рецептурних композицій розроблених соковмісних спортивних напоїв базується на вмісті розчинних сухих речовин, який досягається шляхом комбінування соків, пюре та води. В якості фруктово-овочевої основи запропоновано використовувати традиційну українську сировину: яблука та моркву.

Для розроблених спортивних напоїв у соковмісну основу було запропоновано додавати лактат кальцію, який у організмі розпадається на залишок молочної кислоти (швидке поновлення сил) та іони кальцію. Лактат кальцію – це харчова добавка Е 327, яка є дозволеною до застосування у харчовій промисловості більшості країн світу, в тому числі України, Росії та ЕС [4]. У розроблених напоях вміст лактату кальцію корелює з добовою нормою так, що можна спожити у день тренування не більше, ніж 600 см<sup>3</sup> розроблених напоїв. В залежності від осмоляльності рекомендуємо наступне вживання соковмісних спортивних напоїв: гіпотонічні – 200 см<sup>3</sup> перед тренуваннями, ізотонічні – 200 см<sup>3</sup> під час тренувань, гіпертонічні – 200 см<sup>3</sup> після тренувань.

### Література

1. Азизбекия ГЛ. и др. Теоретические предпосылки к разработке индивидуального питания спортсменов // Вопросы питания. 2009.— № 2. – с. 78.
2. Пшендин А.И. Рациональное питание спортсменов. Для любителей и профессионалов. – СПб.: Олимп-СПб., 2003.
3. Михайлов С.С. Спортивная биохимия: учебник для вузов и колледжей физической культуры. 2-е изд., доп. – М.: Советский спорт, 2004.
4. Евлеева В.В., Саенко А.Н., Гаджиев З.А. Пищевая молочная кислота // Пищевая промышленность. 1994. - №11. - с.29.