

**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

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРШИХ СТРАВ ДЛЯ ПРОФІЛАКТИКИ ВАД ЗОРУ У ДІТЕЙ

**Алексаєв В.С., студент V курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса**

Асортимент перших страв дуже великий та різноманітний. Зараз найбільш популярними стають супи-пюре. За час свого існування супи-пюре встигли завоювати величезну популярність. Користь супів залежить від способу приготування. Найбільш корисними є супи-пюре, інгредієнти яких дрібно перетерті і розбавлені бульйоном, в якому вони варилися. Такий спосіб приготування дозволяє підвищити засвоюваність супу, і їх ніжна консистенція значно полегшує роботу всього шлунково-кишкового тракту.

Дієтичне харчування є невід'ємною частиною комплексного лікування. В одних випадках воно є основним, головним лікувальним фактором, в інших - служить необхідним фоном, на якому застосовують усі інші терапевтичні методи. У спеціальній офтальмологічній літературі питанням дієтотерапії при лікуванні захворювань очей приділяється вкрай недостатньо уваги, оскільки лікувальне харчування не є самостійним методом, а призначається у комплексі з лікарськими засобами та іншими лікувальними заходами. Практика переконує у тому, що при багатьох захворюваннях очей розумне (різноманітне і здорове) харчування відіграє далеко не останню роль в оздоровленні хворого. Особливе значення для підтримки зору дитини має повноцінне і регулярне забезпечення її організму всіма необхідними макро- і мікронутрієнтами, вітамінами й мінеральними речовинами.

Було проведено порівняння добових норм нутрієнтів здорової дитини та дитини з вадами зору у різних вікових категоріях, та встановили які компоненти треба підвищити, а які знизити у їх раціоні дітей. Так, підвищити треба наступні компоненти: вітаміни А, С, D, Е, Р групи В, лютеїн, зеаксантин; знизити: жири, вуглеводи, натрій та хлор.

Було обґрунтовано та підібрано овочеву сировину для розробки технології перших страв для профілактики вад зору у дітей. Для розробки супів-пюре була використана така основна овочева сировина: морква, гарбуз, болгарський перець, томати, буряк, броколі, рукола. Було проведено пошук збалансованих рецептур овочевих супів для поліпшення зору, та обґрунтовано співвідношення компонентів. Розробили три варіанти композицій супів пюре: "Вітамінна бомба", "Фантазія", "Броколі". У супи-пюре входять такі основні компоненти: "Вітамінна бомба" - морква, гарбуз, болгарський перець, томати; "Фантазія" - буряк, морква, болгарський перець, шпинат; "Броколі" - цвіт-на капуста, броколі, картопля, рукола.

В ході експериментів були зроблені висновки, що усі три супу-пюре майже на 50 % задовольняють добову потребу дитини у основних компонентах, які необхідні для профілактики вад зору у дітей. Органолептичну оцінку представлених страв проводили дегустаційною комісією, в яку входило десять осіб. В результаті експерименту встановили, що супи-пюре мають однорідну, еластичну консистенцію, шматочки не протертих овочів не виявлено, колір страви відповідає продуктам, з яких вона виготовлена, смак слабосолений, без присмаку сирих овочів.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Козонова Ю.О.

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