

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК
НАУКОВИХ ПРАЦЬ
МОЛОДИХ УЧЕНИХ,
АСПІРАНТІВ ТА СТУДЕНТІВ



ОДЕСА
2019

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

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,
К.Г. Іоргачова, Л.В. Капрельянц, Б.В. Косой,
С.В. Котлик, Г.В. Крусір, 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, Д.О. Жигунов

доктори наук:

Одеська національна академія харчових технологій
Збірник наукових праць молодих учених, аспірантів та студентів
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2019. – 179 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 02.07.2019 р., протокол № 12
За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2019

РОЗДІЛ 4

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

НТБ ОНХТ

ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ

Голіков О.О., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса.

Геронтологія – наука, яка вивчає біологічні механізми та процеси, які обумовлюють і супроводжують старіння живих організмів, засоби попередження передчасного старіння та подовження життя людини. Довголіття та добре самопочуття людей похилого віку згідно з результатами дослідження вчених Інституту геронтології ім. Чеботарева НАМН України базується на трьох основних принципах: правильне харчування, активний спосіб життя та помірні фізичні навантаження, емоційний стан. Харчування це не від'ємний фактор життя людини, за повідомленням Всесвітньої організації охорони здоров'я, більшість захворювань, якими страждають люди похилого віку, є наслідком відсутності належної дієти. Раціон харчування людей похилого віку повинен складатися з: продуктів багатими на складні вуглеводи, такі як гречка та коричневий рис; багаті на білки, такі як риба та боби; фрукти та овочі (близько 5 порцій на день).

Організм людини з віком починає стикатися з такими проблемами, як зниження чутливості, з віком імпульс від наших рецепторів дотиків, нюху, смаку знижуються, тому відчуття знижуються. Для того, щоб почути запах чи смак їжі, потрібно сильніший стимул, це є основною причиною втрати апетиту людьми похилого віку. Також з цієї причини вони часто пересоложують їжу, що є шкідливим для здоров'я.

Одною із важливих складових у раціоні харчування людини похилого віку є харчові волокна – комплекс біополімерів, який формує стінки рослинних клітин. Харчові волокна – залишки рослинних клітин, їстівні частини рослин і грибів або аналогічні вуглеводи, які здатні протистояти гідролізу, здійснюваному травними ферментами людини, тобто стійкі до процесу травлення й адсорбції в тонкому кишечнику людини, і які повністю або частково ферментуються мікрофлорою в товстому кишечнику.

За хімічним складом рослинна клітковина – це неоднорідна група речовин, зокрема полісахариди, лігнін та кутин, агароїди, каррагинати і альгінати.

Процес старіння людського організму пов'язаний з накопичення токсичних речовин і продуктів метаболізму, які згубно впливають на функціонування шлунково-кишкового тракту та перешкоджають всмоктуванню корисних речовин.

Функцію природного сорбенту у організмі виконують харчові волокна, які здатні поглинати токсини та токсичні речовини у кишечнику та виводити їх з організму.

Найкращім джерелом харчових волокон є злакові, фрукти та овочі. Але у людей похилого віку через погіршення функціонування ШКТ деякі різновиди ХВ має пагубний впливають на травлення. Так клітковина має більш щільну структуру і тому може викликати подразнення слизової оболонки ЖКТ. Більш м'яку структуру мають пектинові речовини, вони не призводять подразнення слизової оболонки.

Добова потреба дорослого організму у ХВ – 20-35 грамів, добова потреба людей похилого віку – 20-25 грамів. У харчовій промисловості в більшості випадків використовують цитрусовий пектин або яблуневий пектин. В 100 грамах цитрусових знаходиться близько 2.2 грама ХВ, що складає 1.1-1.5% від добової потреби, свіжі яблука містять 1.8 грам ХВ, що складає близько 9% добової потреби, сушені яблука в 100 грамах сировини містять 14.9 грамів ХВ, що складає 75-78% добової потреби,

окрім важливих ХВ сушені яблука (на 100 г) містять 6 міліграмів заліза, що складає близько 33-35% від добової потреби. Таким чином, використання як корисної ддобавки продуктів переробки яблук є оптимальним варіантом під час харчування людей похилого віку, тому що правильне та збалансоване харчування людей похилого віку надає можливість вести активний спосіб життя та насолоджуватися ним у повній мірі.

Науковий керівний – к.т.н., доцент, Салавеліс А.Д.

ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ

**Власюк К.В., студ. СВО «Магістр» ф-ту ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Взаємозв'язок між гастрономією і туризмом нині незаперечний, не тільки, тому що це – складова частина туристичного досвіду, але також тому що це є тенденцією [1]. Беручи до уваги зростаючу привабливість гастрономії, сьогодні тенденція змінилася і дослідження показують все більшу кількість дестинацій, які стали дуже популярними завдяки своїй неповторній гастрономії та кулінарним традиціям [2,3]. Все частіше можна знайти приклади того, що для дестинацій, які знаходяться на межі руйнування, гастрономія виступає як рушійна сила відновлення. У літературі існує багато визначень, що стосуються концепції гастрономічного туризму, але більшість з них мають два моменти: те, що люди подорожують з метою дегустації та вивчення продуктів харчування та напоїв регіону, і бажання насолодитися унікальними, відмінними та незабутніми враженнями, які надають туристам унікальні відчуття [1].

Роль гастрономічного досвіду в туризмі – відносно недавня область дослідження. Дослідження, як правило, зосереджені на їжі, як ключовому елементі туристичного досвіду, визначено класифікацію гастрономічних туристів, маркетингова стратегія просування і позиціонування локальної їжі.

Однак, недостатньо досліджень було проведено про природу досвіду, що одержують відвідувачі гастрономічних фестивалів [4]. Мало було проведено досліджень щодо впливу гастрономії на місцеві події. Недостатньо вивчалися тенденції споживання продуктів харчування відвідувачами культурних заходів [5]. Традиційні гастрономічні фестивалі дуже цікаві і унікальні, вони звичайно ж мають дуже великий потенціал для зростання. Але на даний момент результати показують, що здатність залучати відвідувачів з різних регіонів і країн незначна, оскільки більшість відвідувачів – це місцеві жителі. Однією з причин того, що Одеський регіон не отримав міжнародну популярність є те, що гастрономічні туристи недостатньо знають про локальні кухні і відвідують Одесу переважно в курортний сезон. Фестивалі повинні розробити і реалізувати нову концепцію розвитку, яка зможе залучати більше туристів, особливо з інших країн. В даному дослідженні об'єктом є дизайн традиційного гастрономічного фестивалю «Таки да, смачно», що проводиться в Одеському регіоні, а саме наскільки його концепції та організація забезпечує потребу відвідувачів в отриманні автентичного, холистичного досвіду. Щоб забезпечити конкурентоспроможність гастрономічного фестивалю і туристичної дестинації, необхідно виявити та задовольнити потреби відвідувачів, з огляду на їх мотивацію та бажання. Саме це забезпечить лояльність і привабить туристів. Беручи до уваги важливість подій в цілому та гастрономічних фестивалів зокрема, як основи для розвитку туристичного

**РОЗДІЛ 4 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

НОВІ КРІОПОРОШКИ У ТЕХНОЛОГІЇ СИРКОВИХ ДЕСЕРТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ Ільїнська А., Кобернюк В.	79
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ НА ПРОДУКТИ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Полякова К.О.	80
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ НАПОЇВ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ Ботезат Н.О.	82
КОРИСНЕ «ХАРЧУВАННЯ» ДЛЯ ВЛАСНОЇ МІКРОБІОТИ Гайтина Л.Д., Денков В.І., Чіпчева О.І., Курганов Ю.П.	83
КОЛЬРОВІ КОМПОЗИЦІЇ СТРАВ – НОВИЙ НАПРЯМ У КУЛІНАРІЇ Хоменко К.В.	85
ДОМАШНЯ ЛОКШИНА З БІОЛОГІЧНО-АКТИВНИМИ КОМПОНЕНТАМИ Кочубей І.І.	86
МОЛОЧНЕ ЖЕЛЕ З ДОДАВАННЯ СПІРУЛІНИ Чорнозіумська К.В.	87
СУМІШ ДЛЯ ЕНТЕРАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК ПРОДУКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Черненко С.О.	90
ВПЛИВ ХАРЧУВАННЯ НА СТАН ЗДОРОВ'Я ЛЮДЕЙ ПОХИЛОГО ВІКУ Голіков О.О.	91
ІННОВАЦІЙНИЙ СУЧАСНИЙ НАПРЯМОК - ГАСТРОНОМІЧНІ ФЕСТИВАЛІ Власюк К.В.	92
КИСЛОМОЛОЧНИЙ СИР – ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ СОЛОДКИХ СТРАВ Змієвська К.Ю.	94
НОВІ ВИДИ ЦУКЕРОК ДЛЯ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Посмітний С.	95
ВИКОРИСТАННЯ ПЛОДІВ КУМКВАТУ В ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СТРАВ Бакун. А.О.	96
ЕТНІЧНА КУХНЯ ЯК ЧИННИК ФОРМУВАННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ ІДЕНТИЧНОСТІ Ульянич А.О.	97
СПЕЦІАЛІЗОВАНИЙ БЕЗКОФЕЇНОВИЙ НАПОЇ, ЗБАГАЧЕНИЙ ВІТАМІНОМ С Маковійчук М.В.	99
ВИКОРИСТАННЯ ІММОБІЛІЗОВАНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ МОДЕРНІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ЗБРОДЖУВАННЯ ПИВНОГО СУСЛА Федоркан Д.	100

Наукове видання

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

Том 1

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заст. головного редактора, канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова
Відповідальний редактор, д-р техн. наук, проф. Г.М. Станкевич
Технічні редактори А.В. Коваль, Т.Л. Дьяченко

Ум. друк. арк. 10,4