



ТЕХНОЛОГ

Періодичне видання

ОДЕСЬКОЇ НАЦІОНАЛЬНОЇ АКАДЕМІЇ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Газета заснована 1 вересня 1973 р.

№ 15 (995), 5 грудня 2014 рік

«БАРБЕКЮ – 2014»: НОВИЙ
ФОРМАТ КОНКУРСА

стр. 2

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕННОЙ
ПОЛЬЗОЙ

стр. 3

КАКАЯ ИЗ КОМАНД КВН СТАЛА
ОБЛАДАТЕЛЕМ КУБКА
РЕКТОРА ОНАПТ-2014

стр. 4

ЧИТАЙТЕ В
СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:

СВЯТО НАБЛИЖАЄТЬСЯ:
СТУДЕНТИ ОНАХТ СТАЛИ
ІНІЦІАТОРАМИ
ПРОВЕДЕННЯ
БЛАГОДІЙНОГО ЯРМАРКУ

КТО СТАЛ ЛУЧШИМ
УЧИТЕЛЕМ ОТДЕЛА
ДОВУЗОВСКОЙ
ПОДГОТОВКИ

НОВОГОДНИЙ ГОРОСКОП
НА 2015 ГОД

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

СООБЩАЕМ ВАМ О ТОМ,
ЧТО НАЧАЛАСЬ ПОДПИСКА
НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»
НА 2015 ГОД.

ЙОГО ЖИТТЄВИЙ ТА ТВОРЧИЙ ШЛЯХ ВИКЛИКАЄ ЗАХОПЛЕННЯ І ПОВАГУ

ДОЦЕНТ КАФЕДРИ ТЕПЛОФІЗИКИ
ТА ПРИКЛАДНОЇ ЕКОЛОГІЇ МЕЛЕНТІЙ
МЕЛЕНТІЙОВИЧ ЗАЦЕРКЛЯННИЙ ВІДЗНАЧАЄ
70-РІЧНИЙ ЮВІЛЕЙ



2 грудня доцент кафедри теплофізики та прикладної екології Одеської національної академії харчових технологій Мелентій Мелентійович Зацеркляний відзначив 70-річчя. Колектив академії знає Мелентія Мелентійовича як талановитого вченого, товариша; для студентів — він є зразковим викладачем, наставником. Сьогодні ім'я Мелентія Зацеркляного поряд з тими, на кого рівняються, ким пишаються та пам'ятають все життя. Напередні ювілею викладача хотілося б пригадати, з чого починався професійний шлях Мелентія Мелентійовича Зацеркляного.

Мелентій Зацеркляний народився 02 грудня 1944 року в селі Бережнівка Кобеляцько-

М. М. Зацеркляний аспірант денної форми навчання ОТІХП ім. М. В. Ломоносова.

виробництво методу визначення якості борошна по білизні. З 1998 року перейшов на

М. М. Зацеркляний здійснював керівництво роботами з ліквідації ставків, організував ре-

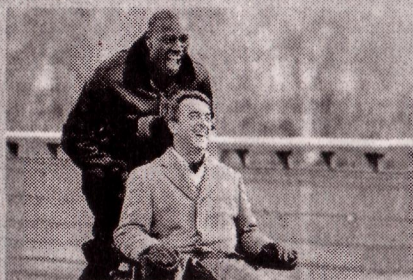
ДОРОГІ І ДРУЗЬЯ!
СООБЩАЕМ ВАМ О ТОМ,
ЧТО НАЧАЛАСЬ ПОДПИСКА
НА ГАЗЕТУ «ТЕХНОЛОГ»
НА 2015 ГОД.

• ПОДПИСКА НА 10 МЕСЯЦЕВ (ФЕВРАЛЬ-ДЕКАБРЬ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ЯНВАРЯ И АВГУСТА)) ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ДО 10 ДЕКАБРЯ ЭТОГО ГОДА.
 • ОФОРМИТЬ ДОКУМЕНТЫ МОЖНО В ЛЮБОМ ПОЧТОВОМ ОТДЕЛЕНИИ.
 ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПОДПИСКИ ВАМ НУЖНО УКАЗАТЬ ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС ГАЗЕТЫ (86263), ФАМИЛИЮ, ИМЯ И СВОЙ ДОМАШНИЙ АДРЕС.
 В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ ОБРАЩАЙТЕСЬ В РЕДАКЦИЮ ГАЗЕТЫ «ТЕХНОЛОГ» И СОЮЗ ВЫПУСКНИКОВ ОНАФТ.

Цитата НОМЕРА:

Не тот твой друг, кто за столом с тобою пьет, а кто в несчастьи любом на выручку придет. Кто руку твердую подаст, избавит от тревог. И даже вида не подаст, что он тебе помог.

Омар Хайям.



нам ятають все життя. Напередні ювілею викладача хотілося б пригадати, з чого починався професійний шлях Мелентія Мелентійовича Зацерклянного.

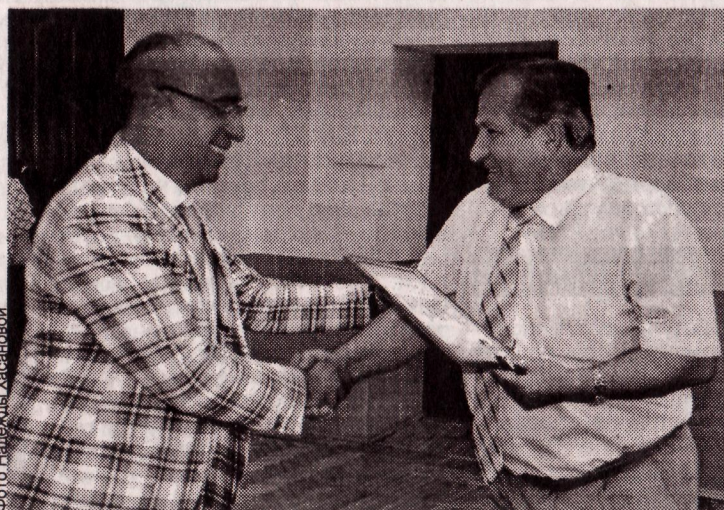
Мелентій Зацерклянний народився 02 грудня 1944 року в селі Бережнівка Кобеляцького району, Полтавської області. Після закінчення Бутенківської середньої школи у 1960 році працював робочим Кобеляцького комбінату хлібопродуктів. З вересня 1961 року студент факультету технології зерна Одеського технологічного інституту ім. Й.В. Сталіна. В 1963 році отримав стипендію ім. В.І. Леніна.

У 1966 році з відзнакою закінчив Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова за спеціальністю «Зберігання і технологія переробки зерна» з присвоєнням кваліфікації інженера-технолога. У цьому ж році М. М. Зацерклянний було обрано секретарем комсомольської організації інституту. За цей час під його керівництвом і при безпосередній участі створено комсомольську копилку, гроші з якої використано на будівництво четвертого поверху головного корпусу академії і на початок будівництва спортивного комплексу, реконструкцію спортивно-оздоровчого табору «Дружба» і будівництво причалу на його території. Крім того М. М. Зацерклянний був ініціатором і організатором студентських будівельних загонів, що працювали в Казахстанській РСР, Тюменській області і на Камчатці.

За особистий внесок у цих роботах йому було надано право закладки першого каменю в фундамент спортивного комплексу, а Центральної Комітет ВЛКСМ нагородив Зацерклянного М.М. Почесною Грамотою із нагрудним золотим лавровим знаком ВЛКСМ.

З 1968 року по 1971 рік

М. М. Зацерклянний аспірант денної форми навчання ОТІХП ім. М.В. Ломоносова. З 1972 року він послідовно обіймав посади молодшого наукового співробітника, старшого наукового співробітника, асистента, доцента, завідувача кафедри технології елеваторної промисловості інституту.



У 1996 році отримав звання академіка Української технологічної академії. За час роботи завідувачем кафедри ним був створений в інституті перший комп'ютерний клас.

З 1993 року старший науковий співробітник, заступник директора з наукової роботи Українського науково-дослідного центру «Зерноприлад». Під його керівництвом і при безпосередній участі розроблено і створено Еталон вологості зерна, розроблено і впроваджено у виробництво чотири Державних стандарти України з визначення вологості зерна, здійснювалось впровадження у

виробництво методу визначення якості борошна по білизні.

З 1998 року перейшов на роботу в територіальний орган центрального органу виконавчої влади - Державне управління екологічної безпеки в Одеській області. Займав різні керівні посади: від державного інспектора - головного

М.М. Зацерклянний здійснював керівництво роботами з ліквідації ставків, організував рекультивацию порушених земель і розташуванням на цьому місці парку, який зараз є об'єктом природно - заповідного фонду. Ним здійснені значні підготовчі роботи зі створення Нижнього Дністровського Національного парку.

Після закінчення роботи в Державних органах виконавчої влади в 2003 році М.М. Зацерклянний повністю перейшов на викладацьку роботу в Одеську державну академію холоду. У різні часи він займав посади професора кафедри інженерної теплофізики, доцента кафедри, директора інституту енергетики та екології Одеської державної академії холоду.

Після об'єднання ОНАХТ і ОДАХ обіймав посаду декана факультету прикладної екології, енергетики та нафтогазових технологій Одеської національної академії харчових технологій.

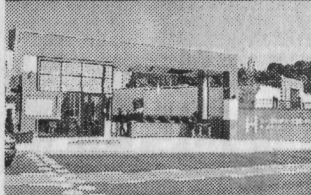
Мелентій Мелентійович Зацерклянний має науковий ступінь кандидата технічних наук, вчене звання доцента. Він є автором посібника МОН України, 326 наукових публікацій, 18 авторських свідоцтв і патентів. Нагороджений Почесною Грамотою МОН України.

Колектив Одеської національної академії харчових технологій вітає Мелентія Мелентійовича Зацерклянного з ювілеєм. Бажаємо здоров'я, наснаги, творчого натхнення. Хай Ваш оптимізм, сила та любовь й надалі продовжують радувати тих, кому пощастило жити і працювати разом з Вами!

Серед значимих проблем, що були вирішені ним у ці роки - організація і наукове керівництво розробкою проекту ліквідації екологічно небезпечного об'єкту (Ставоків накопичувачів і ставків відстійників промисловально - пропарювальної станції Одеської залізниці, що були розташовані у рекреаційній і курортній зоні м. Одеси).

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA

НОВОСТИ В МИРЕ



**ДВІ ШКОЛИ
З УКРАЇНИ УВІЙШЛИ
ДО СПИСКУ
НАЙБІЛЬШ
ІННОВАЦІЙНИХ
У СВІТІ**

Дві українські школи та дев'ять вчителів увійшли до списку найбільш інноваційних шкіл і педагогів, який щорічно укладається глобальною програмою Microsoft з розвитку освіти.

Всього до списку потрапили понад 150 шкіл і 800 викладачів з усього світу. Перелік був оприлюднений на Всесвітньому освітньому форумі Microsoft в Майамі, США.

У рейтинг інноваційних шкіл - Showcase Schools - увійшли школи, які активно використовують мобільні і хмарні технології у навчальному процесі. Такими в Україні стали Новопечерська школа в Києві і Ліцей інформаційних технологій при Дніпропетровському національному університеті.

Поліпшивши технологічну оснащеність і використовуючи нові технології в навчальному процесі, школи зробили процес навчання більш персоналізованим, створивши умови

ПРАЗДНИК УДАЛСЯ

«БАРБЕКЮ-2014»: НОВЫЙ ФОРМАТ КОНКУРСА

Можно ли приготовить оригинальное, изысканное блюдо на открытом воздухе, получить море положительных эмоций, показать яркую шоу-программу, тем самым зарядив особым драйвом зрителей? - Однозначно да. Как это можно воплотить на практике знают студенты факультета инновационных технологий питания, ресторанно-отельного и туристического бизнеса. Именно эти таланты ребята продемонстрировали во время проведения кулинарного конкурса «Барбекю – 2014», посвященного 112-летию Одесской национальной академии пищевых технологий.

**С ЧЕГО ВСЕ
НАЧИНАЛОСЬ**

В конкурсе принимали участие три команды факультета ОНАПТ и команда Одесского высшего профессионального училища морского туристического сервиса

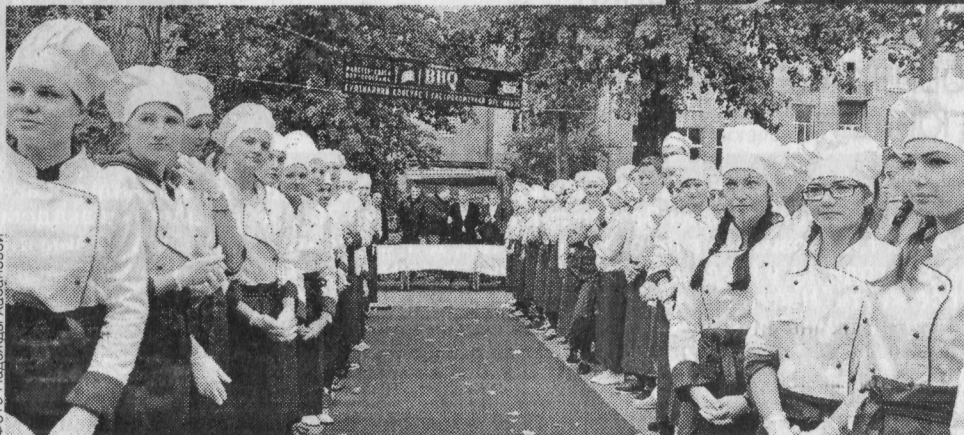
повар ресторана «Александровский»;

• **Ирина Ангелова** - шеф-повар и владелец брансери «У Ангеловых»;

• **Андрей Дромов** - шеф-повар и шеф-кондитер одного из лучших рыбных ресторанов Киева, участник и победитель престижных ку-



СЛЕВА — АЛЕКСАНДР ЛИНЬОВ, ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА; ПО ЦЕНТРУ — РОМАН ВИНОГРАДОВ, ЧЛЕН ЖЮРИ; СПРАВА — АНАСТАСИЯ ПРИШЕБЕЛЬСКАЯ, ПОБЕДИТЕЛЬ КОНКУРСА



КОМАНДЫ-УЧАСТНИКИ «БАРБЕКЮ-2014»

зованной преподавателями кафедры технологии ресторанного и оздоровительного питания ОНАПТ.

У всех гостей осеннего праздника в ОНАПТ была возможность увидеть самые яркие моменты из студенческой жизни в зоне ... «фото-сушки»! Кроме того, организаторы праздника подготовили инсталляцию «Україно моя!», где гости мероприятия

Гран-при по номинации «Блюдо на мангале из мяса» завоевала команда ОНАПТ (группа ТПМ-507 (Александр Линьов, Анастасия Пришебельская и Анастасия Грушко)). Гран-при по номинации «Блюдо на мангале из рыбы или морепродуктов» получила команда Одесского высшего профессионального училища морского туристического

Поліпшивши технологічну оснащеність і використовуючи нові технології в навчальному процесі, школи зробили процес навчання більш персоналізованим, створивши умови для поліпшення успішності своїх учнів.

До другого списку увійшли 9 українських викладачів. Тут номінуються вчителі, які застосовують прогресивну педагогіку й активно використовують новітні технології в роботі з учнями.

Звання експерта свідчить про досягнення викладача як в освітній, так і в технологічній сферах. Такі вчителі допомагають своїм учням краще підготуватися до професій майбутнього і можуть служити прикладом для своїх колег в освітньому процесі.

У межах програми педагоги отримують безкоштовні ліцензії Office 365, а також можливість для свого професійного розвитку: вони зможуть взяти участь у розіграші поїздки на Всесвітній освітній форум, який відбудеться в квітні 2015 року в Редмонді, США.

Рейтинги Microsoft Showcase Schools і Microsoft Innovative Expert Educators складають щорічно. Організатори зазначають, що цього року кількість шкіл і викладачів, які до них увійшли, зросла приблизно втричі, а кількість педагогів, які активно використовують технології в освітній сфері, - в кілька разів.

ЗА МАТЕРІАЛАМИ
ІНФОРМАЦІЙНОГО
АГЕНТСТВА УНІАН.



КОМАНДИ-УЧАСТНИКИ «БАРБЕКЮ-2014»

№ 26. По условиям соревнования команды-участники в течение 90 минут готовили блюдо способом барбекю по одной из двух предложенных номинаций: «блюдо из мяса или птицы» или «блюдо из рыбы или морепродуктов».

Особенностью нынешнего конкурса «Барбекю - 2014», отличающей его от прошлогоднего, стало обязательное выступление участников команд в профессиональной форме, что вызвало особый восторг у зрителей.

НАШЕ ЖЮРИ

Работу студентов оценивала команда жюри, которая состояла из высококвалифицированных экспертов, рестораторов и профессиональных кулинаров г. Одессы. Представляем более детально членов жюри, которым выпала нелегкая задача - оценивать труды юных поваров:

• **Богдан Егоров** - Председатель жюри, ректор Одесской национальной академии пищевых технологий;

• **Роман Виноградов** - один из самых успешных рестораторов в Одессе, создатель ресторанов «Трюм», «Мюнхгаузен», «De Zire», «Пивной сад», сети пиццерий «Роял Пицца», фаст-фуда «Бабушкины блины», city-кафе «Папарацци».

• **Виталий Жиров** - управляющий рестораном «Александровский», автор и ведущий кулинарной программы «Искусство есть»;

• **Николай Куц** - шеф-

ливарных конкурсов, соведущий кулинарного реалити-шоу «Сосед на обед» на телеканале «ІНТЕР»;

• **Кирилл Проскурня** - выпускник ОНАПТ по специальности «Технологии питания», управляющий одним из ресторанов Савелия Либкина - «Тавернетта»;

• **Шемякин Алексей** - шеф-повар ресторана «Стейк Хаус»;

• **Александр Янковский** - шеф-повар ресторана «Portobello», полуфиналист проекта «Пекельная кухня»;

• **Любовь Тележенко** - д.т.н., профессор, заведующая кафедрой технологии ресторанного и оздоровительного питания ОНАПТ;

• **Оксана Дышкантюк** - к.т.н., доцент, декан факультета инновационных технологий питания, ресторанно-отельного и туристического бизнеса.

Конкурс оценивался по требованиям Всемирной ассоциации кулинарных союзов, членом которой является ОНАПТ. Конкурсные образцы оценивались по критериям: презентация (подача и дизайн), сложность работы, вкус и оригинальность блюда. Победитель определялся по суммарному количеству баллов в каждой номинации.

НЕМНОГО О РАЗВЛЕКАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Пока ребята готовили блюда, для гостей праздника была приготовлена инте-

ресная и увлекательная программа, мастер-классы, дегустации и конкурсы.

Очень ярким началом развлекательной программы стал мастер-класс по приготовлению коктейлей с элементами флейринга в исполнении выпускника ОНАПТ Ильи Хребтова. Поддержали эстафету интересных и познавательных праздничных мастер-классов преподаватели и студенты кафедры технологии ресторанного и оздоровительного питания с презентацией «Искусство украшения блюд с помощью карвинга». Специально для абитуриентов была организована дегустация сосисок-гриль.

Для любителей путешествовать в ОНАПТ создан туристический клуб «САЛО», который во время праздника приглашал побывать в настоящей туристической палатке, а также раскрыл секреты правильного и быстрого надевания спального мешка и устроил каждого желающего вкусным, полезным чаем, приготовленным по уникальной технологии, известной только настоящему туристу.

Как вкусно и полезно питаться? Какие продукты нужно употреблять, чтобы выглядеть красивым и здоровым? Каким должно быть дневное меню? Как без труда поддерживать себя в форме? Каким должен быть завтрак? От чего зависит усвоение обычной еды? - На эти и другие вопросы можно было получить ответы в локации «Здоровое питание», органи-

зованной в ОНАПТ. Возможность увидеть самые яркие моменты из студенческой жизни в зоне «Фото-сушки»! Кроме того, организаторы праздника подготовили инсталляцию «Украина моя!», где гости мероприятия могли запечатлеть себя с национальными реквизитами.

Все команды-участники стремились к победе и поражали своей профессиональной подготовкой, сложными движениями и аккуратностью поведения возле мангалов, знаниями технологий приготовления барбекю, оригинальностью оформления и презентацией готовых блюд.

НАШИ ПРИЗЕРЫ

По решению профессионального жюри, в конкурсе «Барбекю - 2014»

победила команда «Грушко» (Грушко)). Гран-при по номинации «Блюдо на мангале из рыбы или морепродуктов» получила команда Одесского высшего профессионального училища морского туристического сервиса № 26 (Андрей Куделя, Владимир Алексеев, Павел Хохолуш).

Поздравляем победителей конкурса с победой. Желаем дальнейших творческих достижений и новых побед!

Юлия ПАСКАЛ,
СТАРШИЙ КУРАТОР
ФАКУЛЬТЕТА ИТПРО И ТБ.

Анна САРКИСЯН,
ЗАМ. ДЕКАНА
ПО ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ
РАБОТЕ ФАКУЛЬТЕТА
ИТПРО И ТБ.



СЛЕВА — ЮЛИЯ КОЗОНОВА, ЭКСПЕРТ ОНАПТ;
СПРАВА — ЮЛИЯ ПАСКАЛ, СТАРШИЙ КУРАТОР
ФАКУЛЬТЕТА ИТПРО И ТБ



АКТУАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

ХЛЕБ С ДОБАВЛЕННОЙ ПОЛЬЗОЙ

Хлеб всегда остается важной составляющей рациона питания для взрослых и детей. Неудивительно, что диетологи Всемирной организации здравоохранения рекомендуют для здорового питания ориентироваться на модель пищевой пирамиды, в основе которой находятся продукты из зерна, богатые углеводами.

НЕМНОГО ИСТОРИИ...

Всем известна поговорка: «Хлеб - всему голова». Этот продукт человечество употребляет более 10 000 лет. Немало прошло времени, пока люди научились делать тесто и печь из него хлеб. Хорошо известно, что искусство хлебопечения было знакомо древним египтянам. Но изучая историю хлеба, ученые установили, что хлеб значительно древнее египетских пирамид. И первобытный человек ел хлеб. В музее Цюриха демонстрируется хлеб, выпеченный 6000 лет назад, который был обнаружен археологами на дне осушенного озера.

Почти у всех народов мира существуют свои рецепты, способы и, наконец, уникальные секреты выпечки хлеба. Хлебные корни уходят глубоко в века - к древним римлянам, которые знали и умели печь многие сорта хлебов на заквасках. Сегодняшний ассортимент хлебобулочных изделий насчитывает сотни наименований.

Хлеб - незаменимая часть здорового пищевого рациона. Необходимо лишь правильно его выбрать, исходя из состояния здоровья, возраста и образа жизни. Введение в его рецептуру компонентов, придающих лечебные и профилактические свойства и оказывающих существенное влияние на качественный и количественный состав рациона питания человека, позволяет эффективно

лочные, макаронные и кондитерские изделия, молочные продукты, соки, напитки). Количество витаминов, добавляемых к обогащаемым продуктам, регламентируется государственными законами, указывается на индивидуальной упаковке и строго контролируется органами государственного надзора. Хотелось бы, чтобы и в Украине была разработана программа государственной поддержки здорового питания нации.

Одной из задач Всеукраинской ассоциации пекарей является формирование предложения потребителю модных и одновременно полезных, вкусных новинок от украинских пекарей. Данный подход представляется одним из самых выгодных путей развития хлебной отрасли в национальном масштабе.

Сегодня Украина занимает одно из последних мест в мире по потреблению витаминов и микроэлементов. И хотя нехватка витаминов еще не настолько велика, чтобы говорить о массовом авитаминозе, но уже достаточна для того, чтобы отразиться на общей заболеваемости населения и угрожать физическому и интеллектуальному состоянию нации. Обогащение хлебобулочных изделий бета-каротином и витамином Е обеспечивает пищевая добавка «Витарон-К» (ООО «ВИКИ ЛТД»). Использование добавки «Витарон-К» в производстве хлебобулочных изделий позволяет: улучшить структурно-механические свойства продукции - рост удельного объема изделий достигает 5,0 - 6,7%, формоустойчивости - 10,0 - 13,2%; повысить биологическую ценность продукции. Благодаря наличию в добавке аскорбиновой кислоты изделия обладают улучшенными качественными показателями.

Для обогащения хлеба пищевой добавкой «Витарон-К» в хлебобулочные технологии не нужны значительные капиталовложения, так как для изготовления 100 кг хлеба необходимо всего 60 мг

- волокно ржи уменьшает риск возникновения онкологических заболеваний;

- при пережевывании волокон ржаного хлеба зубы и десны хорошо очищаются;

- волокна ржи связывают воду в желудке, разбухают, дают ощущение сытости, и чувство голода не появляется долгое время.

НАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Потребность в разработке разнообразного ассортимента полезных хлебобулочных изделий, в том числе - лакомств, на сегодня является актуальным направлением для развития украинского рынка хлебобулочных изделий.

Используя полезный опыт соседей, многие украинские пекарни уже следуют данному тренду. Например, запорожская компания «Урожай», выпускает целую серию хлебов «Житня лінія», которая включает классический «Бородинский», с легкой кислинкой «Дорожный» и «Славянский», с высокой пищевой ценностью «Зернятко», с использованием финского сырья и белорусской технологии «Алексеевский», с неповторимым ароматом «Венский пряный».

Непритязательный «Сельский», с насыщенным ароматом и вкусом «Нормандский» и «Пан-де-сегль», полезные зерновые хлебцы «Финуа» и чиабатта зерновая, пикантный хлеб «Бутербродный» и изысканный хлеб «Медово-ореховый» - вот далеко неполный ассортимент, который ждет в булочной «Месье Булкин» самого изысканного гурмана. «Лапландский» ржаной хлеб, «Финский зерновой», финские «Краюшки» с добавлением сахарного сиропа, картофельных хлопьев и ржаного темного солодового экстракта производит киевское ЧП «Финский хлеб».

Представительство финской ком-

СОВЕТ ЭКСПЕРТА

ЦАРИЦА ЯГОД: КЛЮКВА



Царица ягод, ягода жизни, чудодейственная кудесница - как только не называют клюкву! Признаться, это действительно похоже на правду, ведь именно она может царствовать на нашем столе круглый год, спасая от недугов, кариеса и прочих болезней.

Впрочем, обо всем по порядку. В древние времена клюква являлась одной из самых целебных ягод леса. Индейцы считали, что клюква - это кладень витаминов, среди которых витамины А, В и С. Кроме того, ягода обладает свойством успокаивать нервы. Если задаться целью перечислить все «полезности» ягоды, можно просто забыться: клюква содержит глюкозу, фруктозу, сахарозу, сорбит, органические кислоты - хинную, лимонную, бензойную, яблочную, эфирное масло, каротин, фенолкарбоновые кислоты, дубильные вещества, флавоноиды, антоцианы, йод и соли калия.

Клюква против старения. Давно известно, что антиоксиданты борются и с первыми признаками старения кожи, поэтому клюкву считают поистине незаменимой в косметической индустрии. Кроме того, регулярно употребляя стакан клюквенного сока, вы навсегда избавитесь от «плохого холестерина», повысив тем самым уровень «хорошего холестерина» высокой плотности.

Клюква против рака. Ученые все чаще и чаще настаивают на том, что клюква должна быть обязательным продуктом в профилактике раковых заболеваний. Считается, что сок ягоды, связываясь с двумя ферментами человеческого организма, вызывающими образование раковых клеток, активно противодействует их созданию и распространению. Кроме того, в клюкве содержатся вещества, которые, защищая ДНК, препятствуют росту рака клеток толстого кишечника или простаты.

Клюква против инфекций мочевого пузыря. Людям, страдающим заболеваниями мочеполовой системы, без клюквенного сока просто не обойтись. Оказывается, целебный напиток не дает бактериям удержаться на стенках мочевого пузыря, тем самым предотвращая его от инфекций.

Клюква против кариеса. Целебная сила клюквенного сока способна убивать инфекцию не только в мочевом пузыре, но и полости рта. Как известно, зубной налет - самая что ни на есть лучшая почва для размножения бактерий и других микроорганизмов, в результате действия которых мы и получаем кариес и пародонтоз. Оказывается, как раз клюкву способна обезвредить бактерии в полости рта. Вот почему американцы уже сегодня начали разработку составов для полоскания рта на клюквенной основе. Возьмите на заметку, ведь жителям нашей страны предоставлена величайшая возможность употреб...

стояния здоровья, возраста и образа жизни. Введение в его рецептуру компонентов, придающих лечебные и профилактические свойства и оказывающих существенное влияние на качественный и количественный состав рациона питания человека, позволяет эффективно решать проблему профилактики и лечения различных заболеваний, связанных с дефицитом тех или иных веществ. В состав функциональных пищевых ингредиентов входят пищевые волокна, протеины, витамины, минеральные и другие вещества отдельно или в составе биологически активных добавок. Для решения вопроса «оздоровления» ассортимента хлеба разрабатывается значительное количество разнообразных хлебобулочных изделий в целях лечебного или профилактического питания людей.

ТЕНДЕНЦИИ НА РЫНКЕ

Несмотря на то, что украинский рынок хлебобулочных изделий несколько последних лет демонстрирует отрицательную динамику: объемы производства снижаются, потребление хлеба сокращается - на фоне роста затрат на изготовление хлебобулочных изделий. Так, например, с 2008 г. по 2012 г. объем отечественного рынка хлеба в натуральном выражении сократился на 13,5%, а в 2013 г. зафиксировано максимальное падение объема производства хлебобулочных изделий за последние 10 лет - 7,0% в год. В то же время, отечественный рынок хлеба в денежном выражении вырос на 45% - согласно исследованиям ряда аналитических агентств, на покупку хлебобулочных изделий отечественные покупатели в последнее время тратят больше денег, чем ранее. Это связано в первую очередь с постепенной переориентацией потребительского интереса с социальных сортов хлеба на более дорогостоящие эксклюзивные.

В условиях постоянно ухудшающейся экологии микронутриенты во все больших количествах необходимы для нейтрализации негативных воздействий окружающей среды. Мир уже нашел и почти повсеместно (от США до Гватемалы) опробовал решение проблемы дефицита микронутриентов за счет обогащения витаминами и минералами массовых продуктов питания (хлебобу-

добавке аскорбиновой кислоты изделия обладают улучшенными качественными показателями.

Для обогащения хлеба пищевой добавкой «Витарон-К» в хлебобулочные технологии не нужны значительные капиталовложения, так как для изготовления 100 кг хлеба необходимо всего 60 мг «Витарон-К», который растворяется в воде, в результате чего равномерно распределяется в тесте. Пищевая добавка «Витарон-К» является наиболее приемлемой с точки зрения органолептических свойств хлеба, а также рациональной с точки зрения продления биологической ценности и продления срока хранения хлеба.

На украинском рынке до некоторого времени основная масса потребителей предпочитала покупать стандартные виды хлеба. Крупные рыночные операторы отмечают, что в последнее время наблюдается снижение потребления пшеничного хлеба и увеличение потребления ржано-пшеничных сортов.

12 ПРИЧИН ПОЧЕМУ НЕОБХОДИМО ВКЛЮЧИТЬ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ РЖАНОЙ ХЛЕБ В СВОЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ

- обладает великолепными органолептическими и высокими вкусовыми свойствами;
- обеспечивает организм рядом питательных веществ, необходимых для здоровья и нормального функционирования разных органов;
- насыщает рацион клетчаткой;
- поддерживает необходимый уровень сахара в крови;
- препятствует заболеванию диабетом второго типа у людей зрелого возраста;
- помогает поддерживать зубы и десны в хорошем состоянии;
- снижает уровень холестерина в крови;
- способствует осуществлению контроля над весом;
- зерно ржи считают самым важным и лучшим поставщиком растительных волокон;

«Лапландский» ржаной хлеб, «Финский зерновой», финские «Краюшки» с добавлением сахарного сиропа, картофельных хлопьев и ржаного темного солодового экстракта производит киевское ЧП «Финский хлеб».

Представительство финской компании «Лейпури» в Украине, которая входит в состав Всеукраинской ассоциации пекарей, предоставляет клиентам услуги на всех стадиях процесса производства - от разработки изделий до поддержания эффективности эксплуатации оборудования, в частности, поставляет пекарям готовые смеси для функциональных продуктов: с пробиотическими составляющими, эссенциальными жирными кислотами, кальцием, витамином Е и др. Одно из важнейших направлений работы - продвижение хлеба, полезного для здоровья: хлеба из цельных зерен ржи, пшеницы, овса и других культур. Представители компании «Лейпури» готовы оказать помощь в организации обучения для учителей, школьников и их родителей, рассказать о полезных свойствах ржаного и цельнозернового хлеба.

Всеукраинская ассоциация пекарей совместно с ООО «ВИКИ ЛТД» и специалистами компании «Лейпури» работает над расширением ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для здорового питания. В частности, в стадии разработки булочка обогащенная бета-каротином и витамином Е для школьника.

Приглашаем к сотрудничеству хлебопеков и студентов профильных вузов, которым не безразлично здоровье растущего поколения!

Р.С. При подготовки статьи были использованы материалы Г. В. Дробот «Технология хлебопекарского производства», 2005.

ПО ВОПРОСАМ СОТРУДНИЧЕСТВА ОБРАЩАТЬСЯ:
ВСЕУКРАИНСКАЯ АССОЦИАЦИЯ ПЕКАРЕЙ — ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР Е.В. ЖУКОВА,
ТЕЛ/ФАКС: (044) 529 62 56,
E-MAIL: VAP@VAP.ORG.UA
ООО «ВИКИ ЛТД» — ДИРЕКТОР А.Ю. КОХАНЬКИЙ,
ТЕЛ. (050) 4709189 E-MAIL: S7111972K@RAMBLER.RU

есть лучшая почва для размножения бактерий и других микроорганизмов, в результате действия которых мы и получаем кариес и пародонтоз. Оказывается, как раз клюква способна обезвредить бактерии в полости рта. Вот почему американцы уже сегодня начали разработку составов для полоскания рта на клюквенной основе. Возьмите на заметку, ведь жителям нашей страны предоставлена величайшая возможность употреблять клюкву в натуральном виде.

Клюква против гастрита и язвы. Похоже, антибактериальные свойства клюквы делают ее ягодой номер один. Китайские медики на основе проведенных исследований сделали выводы, что пациенты, потребляющие клюквенные блюда или напитки на основе чудодейственной ягоды, значительно реже болели язвой желудка.

Клюква против простуды. Вспомните детство. Наверняка во время простуды бабушка не раз поила вас теплым клюквенным морсом или кормила особым лекарством - морсом клюквы с медом. Издавна препараты клюквы используют как жаропонижающее средство при различных простудных заболеваниях, а также гиповитаминозах.

В народной медицине существует множество рецептов, согласно которым сок плодов рекомендовали при лихорадке, простудных заболеваниях, ангине, цинге, повышенном кровяном давлении, малярии, заболеваниях желудка и почек, водянке. Примочки из сока - при лишаях, сухой экземе, экссудативных кожных процессах, золотухе.

Р.С. При подготовке статьи использовался материал с сайта www.greenmama.ru

Юлия КОЗОНОВА,
ЭКСПЕРТ ОНАПТ.

РЕЦЕПТ НОМЕРА

КЛЮКВЕННЫЙ КИСЕЛЬ

Кроме известных морсов и компотов, из чудо-ягоды получаются отличные кисели. В отличие от многих других фруктов, больше всего витаминов клюква оставляет именно в киселе, приготовленном особым способом. Итак, раскрываем секреты приготовления клюквенного киселя, которым вы сможете согреть в зимнюю стужу своих родных, близких и друзей.

Вначале хорошо промытую клюкву разомните в дуршлаг деревянной толкушкой над глубокой тарелкой. Сок с мякотью, который получился, уберите в холодильник. Выжимки залейте горячей кипяченой водой и поставьте на сильный огонь на 10 минут. От этого отвара отлейте в чашку 5-6 ложек жидкости, остудите и растворите в ней картофельный крахмал. Количество крахмала зависит от вашей любви к жидким или густым киселям. В среднем на стакан клюквы и стакан воды берут 3/4 ложки крахмала. В то время как отвар кипит, тонкой струйкой, сильно помешивая, влейте в него из чашечки крахмальную суспензию. Через несколько секунд кисель загустеет - он готов. Как только кисель немного остынет, влейте в него отжатый клюквенный сок с мякотью. Именно такой способ позволяет максимально сохранить витамины, содержащиеся в клюкве.



МЫ НАЧИНАЕМ КВН

КАКАЯ ИЗ КОМАНД КВН СТАЛА ОБЛАДАТЕЛЕМ КУБКА РЕКТОРА ОНАПТ-2014

Юмор студентов ОНАПТ всегда славился оригинальностью, особой сатирой и умением преподнести себя на сцене, завожовив зрителя. А после игры нередко можно услышать цитаты из шуток наших КВНщиков уже на парах, в холле, дворике академии. Они умеют поднимать настроение по щелчку пальца и заставляют улыбнуться даже самого строго профессора. Так было и в этот раз.

В Одесской национальной академии пищевых технологий прошла игра КВН за Кубок Ректора ОНАПТ. За право быть лучшими соревновались между собой команды четырех институтов: «Всё по ГОСТу» (Институт им. М.В. Ломоносова), «Попытка № 5» (Институт им. Г.Э. Вейнштейна), «Пока-ника» (Институт им. П.М. Платонова), «Это лечится» (Институт им. В.С. Мартыновского).

Интерес к КВН среди студентов нашей академии постоянно возрастает, что очередной раз доказали

как участники команд, показавшие интересную игру, так и зрители, весело и шумно поддерживающие своих игроков.

Интригу игре добавляло участие в ней действующих чемпионов (команда «Всё по ГОСТу»). Все зрители задавались вопросом: «Удастся ли этой команде второй год подряд удержать Кубок Ректора?». «Ломоносовцы» показали мощную, задорную игру в присущем им стиле, однако сказались недоработки на репетициях и... Кубок Ректора сменил обладателей.

Темой игры было широко известное выражение «От сессии до сессии живут студенты весело». Ребята настолько профессионально интерпретировали эту фразу, что смех в зале практически не умолкал. Даже члены непреклонного и авторитетного жюри забыли о своей строгости и открыто смеялись вместе со всеми.

Команды рассказывали и показывали студенческую жизнь нашей alma mater. Во время пародии на передачу «Ревизор» с Ольгой Фреймут («Попытка № 5»), «Ки-



борг» («Всё по ГОСТу»), «Студент под энергетикой» («Это лечится») зал взрывался от смеха. Не обошли стороной и волнующие политические вопросы.

Эта игра стала дебютной для некоторых игроков КВН. Несмотря на то, что голоса у них во время исполнения песен порой дрожали, и шутили они уж с слишком серьезными лицами - игра состоялась!

Кубок Ректора благодаря стараниям, упорству и

лучшему юмору достался команде «Это лечится» и на целый год поселился на Дворянской, в институте им. В.С. Мартыновского. С чем и поздравляем победителей!

Ждём всех на фестивале начинающих команд «Напоказ» и весенних играх Внутренней Лиги ОНАПТ!

Приходите, участвуйте, болейте!

КОЛЛЕКТИВ СТУДКЛУБА ОНАПТ.

ЛИТЕРАТУРНАЯ ГОСТИННАЯ

Поет зима — аukaет...

*Поет зима — аukaет,
Мохнатый лес баукает
Стозвоном сосняка.
Кругом с тоской глубокою
Плывут в страну далекую
Седые облака.*

*А по двору метелица
Ковром шелковым стелется,
Но больно холодна.
Воробышки игривые,
Как детки сиротливые,
Прижались у окна.*

*Озябли пташки малые,
Голодные, усталые,
И жмутся поплотней.
А вьюга с ревом бешеным
Стучит по ставням свешенным
И злится все сильней.*

*И дремлют пташки нежные
Под эти вихри снежные
У мерзлого окна.
И снится им прекрасная,
В улыбках солнца ясная
Красавица весна.*

С. Есенин

НАУЧНАЯ СТУДЕНЧЕСКАЯ ЖИЗНЬ

**УЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕ-
ДІЙСНОЮ ЗАЛІКОВУ КНИЖКУ ВИДАНУ
ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**
— №12016-03 на ім'я Градінар Анастасія Михайлівна;
— №14210-03 на ім'я Кузьмінська Наталя Юріївна.

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ОГОЛОШУЄ КОНКУРС**

— на заміщення вакантної посади старшого викладача кафедри інженерної графіки та технічного ди-

ИТОГИ МЕЖВУЗОВСКОЙ СТУДЕНЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ



В ноябре в ОНАПТ состоялась межвузовская студенческая научно-практическая конференция, посвященная двум знаменательным датам в истории нашей страны и города — 73-й годовщине героической обороны Одессы и 70-й годовщине освобождения Украины от фашистской оккупации.

В конференции приняли участие студенты Одесской национальной академии пищевых технологий, Одесского национального экономического университета и Одесского национального политехнического университета. Участников конференции приветствовали проректор по научно-педагогической и воспитательной работе Е. Н. Кананыхина

и заведующий кафедрой социологии, философии и права Г. В. Ангелов.

В докладах студентов были широко представлены материалы, в которых освещались проблемы, связанные с основанием и развитием города Одессы, его архитектурными культурными памятниками. Особый интерес у участников конференции вызвали доклады, в которых был показан героизм народа в годы борьбы с фашизмом и преодоление трудностей послевоенного восстановления промышленности, перехода к мирной жизни. Один из докладов был посвящен малоизвестным страницам истории Одесской национальной академии пищевых технологий.

Кстати, некоторые презентации ребят включали уникальные факты из

жизни родственников, которые принимали участие в Великой Отечественной войне. Архивные фото, фронтовая переписка, воспоминания — сегодня благодаря этим раритетным вещам мы помним о тех ужасных днях и цене за священную победу.

По завершении работы конференции гостям была предоставлена возможность познакомиться с коллективом и работой кафедры социологии, философии и права и музеем истории ОНАПТ. Участники конференции отметили высокий уровень ее организации и актуальность рассмотренных проблем.

Анатолий СОЛОВЕЙ,
ДИРЕКТОР ИНСТИТУТА КУЛЬТУРЫ
И ИСКУССТВ ОНАПТ.

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ОГОЛОШУЄ КОНКУРС

- на заміщення вакантної посади старшого викладача кафедри інженерної графіки та технічного дизайну факультету технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну;
- на заміщення вакантної посади декана факультету технологічного обладнання, пакування та технічного дизайну.

Умови проведення конкурсу у відділі кадрів ОНАХТ.
Довідки за телефонами: 712-41-36, 723-69-40.

Адміністрація Одеської національної академії харчових технологій.

У ЗВ'ЯЗКУ З ВТРАТОЮ ВВАЖАТИ НЕДІЙСНИМ ДИПЛОМ, ВИДАНИЙ ОДЕСЬКОЮ НАЦІОНАЛЬНОЮ АКАДЕМІЄЮ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

– СК №45474236 (рег. № 853) від 29.06.2013 за спеціальністю «Технологія зберігання та переробки зерна» на ім'я Діденко Ірина Анатоліївна.

ЗАСНОВНИК ГАЗЕТИ «ТЕХНОЛОГ» – ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Свідцтво про державну реєстрацію:
Серія КВ, № 11036, 28 лютого 2006 року

WWW.ONAFT.EDU.UA

АДРЕСА РЕДАКЦІЇ:

65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, ОНАХТ,
корпус «Г», кім. 112. Телефон 712-42-74

E-MAIL: TECHNOLOG@ONAFT.EDU.UA

Видавництво «Друкарський дім»,
вул. Садова, 3
Реєстраційний номер КВ-11038. Статті
друкуються мовою оригіналу.
Наклад 1000 прим.

ІНДЕКС УКРПОШТИ: 86263

Редактор Ірина МУНТЯН

Technolog@onaft.edu.ua, тел. (096) 661-60-50

TECHNOLOG.ONAFT.EDU.UA