

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ СПОЖИВЧОЇ КООПЕРАЦІЇ УКРАЇНИ

ПРОГРЕСИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ, РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

**Збірник тез доповідей
I Міжнародної науково-практичної конференції,
присвяченій 35-річчю технологічного факультету**

23–24 квітня 2009 року

**ПОЛТАВА
РВВ ПУСКУ
2009**

УДК 640.432:640.41:658.589
ББК 36.81
П78

Розповсюдження та тиражування без
офіційного дозволу ПУСКУ заборонено

Редакційна колегія:

- І.А. Маркіна* – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, доктор економічних наук;
М.І. Пересічний – професор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук
В.Г. Шкарупа – доцент Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат економічних наук;
О.Ф. Манжос – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, доктор біологічних наук;
Т.В. Капліна – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат технічних наук;
Г.П. Хомич – професор Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат технічних наук;
А.Л. Рогова – доцент Полтавського університету споживчої кооперації України, кандидат економічних наук.

П78 Прогресивні технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства: Збірник тез доповідей. – Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. – 307 с.

ISBN 978-966-184-045-3

У збірнику висвітлюються актуальні питання технології харчових виробництв, ресторанного та готельного господарства.
Для студентів вузів, аспірантів, викладачів.

УДК 640.432:640.41:658.589
ББК 36.81

За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідають автори.

ISBN 978-966-184-045-3

© Полтавський університет споживчої
кооперації України, 2009 р.

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПИЩЕВОЙ НАУКИ И ТЕХНОЛОГИИ

*Л.В. Капрельянци, д.т.н., профессор
Одесская национальная академия пищевых технологий*

Эпидемиологическими исследованиями установлено, что в Украине всего 20–25 % населения является здоровым. Здоровье человека в значительной степени определяется его пищевым статусом. Главные нарушения в пищевом статусе украинцев это избыток животных жиров и углеводов, дефицит полиненасыщенных жирных кислот (ш-3 и ю-6), полноценных животных белков, витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон.

В связи с этим актуальной является разработка прогрессивных технологий и создание на их основе нового поколения отечественных продуктов здорового питания базирующихся на современных достижениях нутрициологии.

Согласно концепции оптимального питания рацион питания современного человека должен включать три составляющие: натуральные продукты, обогащенные или функциональные продукты и биологически активные добавки.

Только объединение этих трёх факторов может в современных условиях поддержать здоровье на оптимальном уровне благодаря обеспечению потребностей организма не только в энергии, эссенциальных макро- и микронутриентах, но и в незаменимых минорных непищевых компонентах пищи (биофлаваноиды, индолы, изотиоционаты и др.),

перечень и значение которых нельзя считать окончательно установленными.

Среди натуральных продуктов все большую популярность приобретают органические продукты, производимые из сырья, выращиваемого без использования химических препаратов и минеральных удобрений. Продажа органических продуктов растёт в среднем на 7–9 % в год. Наиболее высокий объём потребления органических продуктов в мире в таких секторах, как молоко и молочные продукты (26 %), подсластители и добавки (10 %), упакованные фрукты и овощи (16 %), напитки (9 %), детское питание (6 %), хлебобулочные изделия (5 %), приправы (6 %) и др.

Мировыми лидерами производства органических продуктов являются Австралия и Аргентина, в Европе – Италия и Австрия. В России для их производства используется всего лишь 0,003 % занятой в сельском хозяйстве земли. В Украине такие продукты не производятся. Для развития этого направления в Украине необходимо ввести стандарт ИСО 22000, который контролирует качество пищевой продукции от поля до прилавка.

Важнейшим направлением развития пищевой науки и пищевых технологий является разработка рецептур и технологий функциональных продуктов, выполняющих в организме человека такие функции, как компенсация дефицита пищевых компонентов; поддержание нормальной функциональной активности органов, систем и полезной микрофлоры; снижение риска заболеваний.

Сегодня в мире функциональные продукты составляют не более 5–8 % производимых пищевых продуктов. В ЕС они составляют более 20 % ФПП от общего объёма производимых продуктов питания. Лидерами производства функциональных продуктов являются Германия (37 %), Франция (15 %), Великобритания (22 %).

В Украине наиболее распространёнными функциональными продуктами являются молочные продукты (67 %), зерновые продукты (15 %), хлебобулочные изделия (10 %).

При создании функциональных продуктов используются такие функциональные ингредиенты как витамины, пищевые волокна, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, антиоксиданты, пробиотики, пребиотики, гликозиды и изопреноиды, аминокислоты и пептиды, ферменты.

Расширение источников пищевого сырья и использование в современных пищевых технологиях новейших достижений физики, химии и биотехнологии привело к возникновению такого понятия, как новый пищевой продукт.

Новые пищевые продукты получают из ранее не используемых природных или генномодифицированных организмов, из сырья с це-

ленаправленно модифицированной первичной молекулярной структурой или с изменённым составом путем применения нестандартных технологических подходов. Новые пищевые продукты отличаются от традиционных продуктов либо повышенной пищевой ценностью, либо особыми физиологическими функциональными свойствами, либо новыми технологическими функциональными свойствами.

Таким образом, разработка новых высокоэффективных технологий и создание на их основе нового поколения продуктов здорового питания возможны только с учетом современных концепций в нутрициологии. От того, в какой степени специалисты пищевой промышленности учитывают достижения науки о питании, зависит возможность выполнения питанием его защитной и оздоровительной функции в нашем быстро меняющемся мире.