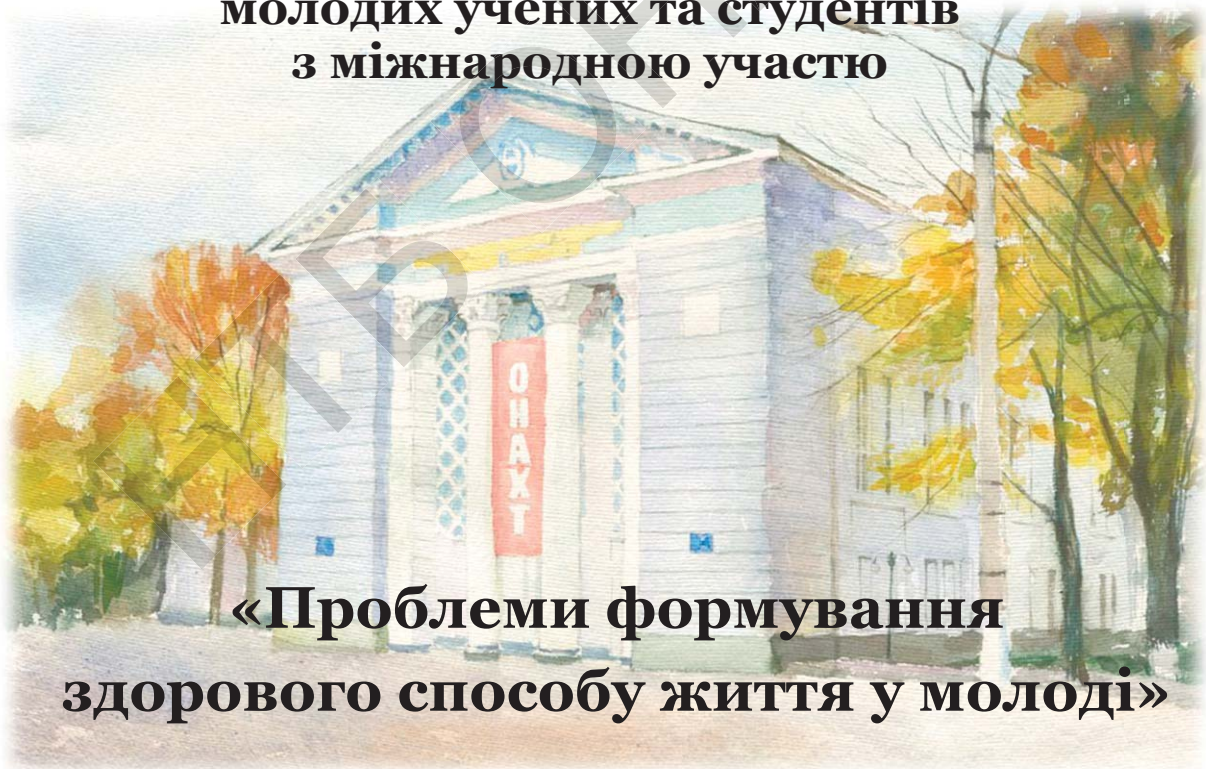


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



## **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:

доктор філол. наук,  
професор  
доктор техн. наук., доцент  
доктор техн. наук,  
ст. наук. співроб.  
канд. техн. наук, доценти

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,

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-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

## **ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ**

жди здоровою їй потрібно перш за все навчитися відчувати своє тіло та організм вцілому.

Науковий керівник – канд. тех. наук, доцент Фурманова Ю.П.

### **Література.**

1. Селезньова О.О. Здоров'я молоді та формування здорового способу життя [Електронний ресурс]. Режим доступу: [https://www.narodnaosvita.kiev.ua/?page\\_id=2513](https://www.narodnaosvita.kiev.ua/?page_id=2513).
2. В твоїх руках – здоров'я і життя : збірник розповідей, спогадів, вражень підлітків та молоді – учасників Українсько-канадського проекту "Молодь за здоров'я – 2".

## **ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Гушпіт Л.О., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Ткачук О.В., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В останні десятиліття увагу дослідників все більше привертає проблема здорового харчування в закладах ресторанного господарства. На основі проведеного аналізу літературних джерел слід відзначити, що в сучасній концепції харчування існує проблема недостатнього вмісту мікро- та макронутрієнтів в продуктах і тому, як наслідок, виникає загроза виникнення багатьох «хвороб цивілізації», пов'язаних з імунодефіцитним станом організму. Збільшується число людей, що страждають від таких небезпечних хвороб, як ожиріння, алергія, злоякісні новоутворення, цукровий діабет тощо.

Сучасну складну ситуацію із захворюваністю на цукровий діабет (ЦД) яскраво демонструє світова епідеміологічна статистика. Згідно з даними XVIII Діабетологічного атласу, представленого на конгресі Міжнародної федерації діабету (International Diabetes Federation, IDF), кількість хворих на ЦД на сьогодні становить майже 425 млн, з них близько 75% - люди працездатного віку. Щорічний приріст кількості хворих на ЦД в Україні становить близько 10%.

Не менш важливим питанням на сьогодні є заміна цукру на природні, низькокалорійні підсолоджувачі. Особливої уваги заслуговує стевіозид рослинного походження, який майже в 300 разів солодший за цукор, і широко використовується в східних країнах світу. Він характеризується високими технологічними властивостями – добре розчиняється у воді, не зв'язується з структурними компонентами сировини, зберігає стабільність при тепловій обробці, що дозволяє вводити його в продукт на будь-якому етапі виробництва харчових продуктів. Це відкриває широкі можливості його використання в закладах ресторанного господарства при розробці асортименту продуктів здорового або дієтичного спрямування – різноманітних напоїв, десертів, морозива тощо. Це дозволить значно розширити асортимент харчових продуктів дієтичного призначення, скоротити використання таких цукрозамінників, як сорбіт і ксиліт, що особливо важливо для людей, хворих на цукровий діабет.

Особлива увага при розробці продуктів імуностимулюючої дії приділяється використанню таких мікронутрієнтів рослинного походження, як флавоноїди, фітостери-

ни, ізотіюціанати, індоли, лігнани тощо. Джерелами їх є різні овочі, фрукти, ягоди, злакові, бобові, горіхи. Використовуючи інноваційні технології і сучасне обладнання ресторанних закладів, можна розширити асортимент продуктів оздоровчої дії з низькою калорійністю та різноманітною фізіологічною дією на організм людини.

Отже, проблема здорового харчування населення в закладах ресторанного харчування є актуальною та потребує вирішення шляхом розробки інноваційних технологій та створення продуктів з імуностимулюючими властивостями на основі рослинної сировини.

Науковий керівник – доктор технічних наук, професор Д'яконова А.К.

## **ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В МОЛОДІЖНОМУ ГОТЕЛІ КАТЕГОРІЇ 1 ЗІРКА**

**Данько І. І., магістрантка II курсу факультету ГРтаТБ  
Охріменко З. О., магістрант II курсу факультету ГРтаТБ  
Пекарська С. Є., студентка II курсу факультету ГРтаТБ**

**Харківський торговельно-економічний інститут  
Київського національного торговельно-економічного університету, м. Харків**

Молодіжні готелі призначені для розміщення туристів під час їх перебування на маршрутах академічного туризму. Як і кожний готель, молодіжні готелі мають номерний фонд, службу приймання, а також інші служби, які забезпечують надавання готельних послуг. У той же час молодіжні готелі, на відміну від готелів інших типів, повинні створювати умови для самостійного готування їжі – так звані «Гостьові кухні».

Однак практика гостинності міжнародних організацій хостелерів (International Youth Hostel Federation та Hostels of Europe), яка структурована у стандартах цих організацій, і дослідження сприйняття туристами стану гостинності на харківській дестинації дозволяють узагальнити, що організація харчування є затребуваним видом сервісу у постояльців молодіжних готелів. Особливий попит на таку готельну послугу припадає на час навчальних семестрів у закладах вищої освіти.

Відомо, що здорове харчування для молоді, яка навчається, значним чином асоціюється з організацією не менш як триразового харчування на добу. При вказаному режимі харчування загальноприйнято виділяти такі наступні прийоми їжі, як сніданок, обід і вечеря. Дослідження методом анкетування переваг мешканців хостелів на харківської дестинації відносно добових прийомів їжі дозволило ранжувати їх в наступний ряд за убуттям чисельного значення: сніданок, вечеря, обід. Такий результат можна пояснити тим, що перед початком аудиторних занять здобувачі вищої освіти не встигають забезпечити себе харчування шляхом приготування сніданку на гостьовій кухні молодіжного готелю. Непрямим підтвердженням цього факту є результати іншого дослідження, які свідчать про те, що потреби в готельній послугі «Сніданок» у суботні і недільні дні у стейкхолдерів немає.

Викладені вище міркування і результати проведених польових досліджень дозволили ініціювати розроблення стандарту надання основної послуги «Сніданок» у мо-

## КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

|                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Панченко О.Ю. ....                                                                                                                    | 72 |
| ВІВСЯНІ ПЛАСТИВЦІ РІЗНОЇ КРУПНОСТІ В ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА                                                                                |    |
| Радькевич С.М. ....                                                                                                                   | 73 |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ РІШЕННЯ ОСНОВНИХ НЕДОЛІКІВ ТЕХНОЛОГІЙ<br>«ВІДКЛАДЕНОГО ВИПІКАННЯ»                                                        |    |
| Савенко К.В. ....                                                                                                                     | 75 |
| ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ В ТЕХНОЛОГІЇ<br>ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ПОНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ ДЛЯ ЗНИЖЕННЯ ЇХ<br>ГЛІКЕМІЧНОГО ІНДЕКСУ |    |
| Сімонова А.О. ....                                                                                                                    | 76 |
| ДОСЛІДЖЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ<br>ПЕРЕРОБКИ НАСІННЯ ПРОМИСЛОВИХ КОНОПЕЛЬ                                    |    |
| Сова Н. А., Лобанова А. О. ....                                                                                                       | 77 |
| РАЗРАБОТКА УСЛОВИЙ ПРОРАЩИВАНИЯ ЗЕРНА ПРОСА КАК СЫРЬЯ<br>ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ БЕЗГЛЮТЕНОВЫХ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ                               |    |
| Сойкин В.А. ....                                                                                                                      | 77 |
| РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ХЛЕБА С ИСПОЛЬЗОВНИЕМ<br>ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО                         |    |
| Урбанчик Е.Н., Нелюбина Е.В., Каминская О.С., Перцева А.Н. ....                                                                       | 79 |
| ВИКОРИСТАННЯ ЦІЛЬНОЗМЕЛЕНОГО БОРОШНА З ЧОРНОЗЕРНОЇ М'ЯКОЇ<br>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<br>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<br>ГОСПОДАРСТВА                 |    |
| Гушпіт Л.О., Ткачук О.В. ....                                                         | 86 |
| ПРОЕКТУВАННЯ СНІДАНКІВ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В<br>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