

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE

MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND TRADE



FOOD ADDITIVES. HEALTHY MAN AND HUMAN PATIENT DIET

**PROCEEDINGS OF
X INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND PRACTICAL
INTERNET CONFERENCE**

November 10, 2023

Prague - 2023

MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF UKRAINE
MYKHAILO TUHAN-BARANOVSKYI
DONETSK NATIONAL UNIVERSITY OF ECONOMICS AND
TRADE

**FOOD
ADDITIVES.
HEALTHY MAN
AND HUMAN
PATIENT DIET**

PROCEEDINGS OF

X INTERNATIONAL
SCIENTIFIC AND
PRACTICAL
INTERNET
CONFERENCE

November 10, 2023

ISBN 978-966-385-391-8

OKTAN PRINT s.r.o
Prague – 2023

Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet : proceedings of X International scientific and practical internet conference. Prague, Oktan-Print s.r.o., 2023, 214 p.

The collection contains proceedings of X International scientific-practical internet conference "Food Additives. Healthy Man and Human Patient Diet", the topics of which contain a wide range of issues related to the development of technologies for special and functional products. The materials cover the areas and problems of using food supplements to ensure a healthy lifestyle, in medicine, sports, agriculture, ensuring their quality and safety.

The publication is assigned with a DOI number:

<https://doi.org/10.46489/FAHM-23-25>

The paper version of the publication is the original version. The publication is available in electronic version on the website:

<https://www.oktanprint.cz/p/food-additives-heathy>

Multilanguage edition

Passed for printing 10.11.2023

Circulation 50 copies

ISBN 978-966-385-391-8

OKTAN PRINT s.r.o.

5.května 1323/9, Praha 4, 140 00

www.oktanprint.cz

tel.: +420 770 626 166

jako svou 30. publikací

Vydání první

Scientific Committee of the Conference is not responsible
for the content of the reports.

© Mykhailo Tuhon-Baranovskyi Donetsk National University
of Economics and Trade, 2023

© Oktan-Print s.r.o., 2023

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І
ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

**ХАРЧОВІ ДОБАВКИ.
ХАРЧУВАННЯ
ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ
ЛЮДИНИ**

МАТЕРІАЛИ

**X МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-
КОНФЕРЕНЦІЇ**

10 листопада 2023 року

Прага–2023

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)
X 22

X 22 Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали X Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. Прага : Oktan Print s.r.o., 2023. 214 с.

ISBN 978-966-385-391-8

DOI: 10.46489/FAHM-23-25

У збірнику опубліковано матеріали X Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини», тематика яких містить широке коло питань, пов'язаних із розробкою технологій продуктів спеціального та функціонального призначення. У матеріалах висвітлюються напрямки і проблеми використання харчових добавок для забезпечення здорового способу життя людини, у медицині, спорті, сільському господарстві, забезпечення їх якості та безпеки.

**Науковий комітет конференції за зміст матеріалів доповідей
відповідальності не несе**

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)

© Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені Михайла
Туган-Барановського, 2023

© Oktan Print s.r.o., 2023

Науковий комітет конференції:

Голова:

Чернега Оксана Богданівна – д.е.н., професор, в.о. ректора Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Члени оргкомітету:

Никифоров Радіон Петрович – к.т.н., доцент, перший проректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського;

Сімакова Ольга Олександрівна – к.т.н., доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва;

Слащева Аліна Вячеславівна – к.т.н., доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва;

Горайнова Юлія Артурівна – к.т.н., доцент кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва.

Міжнародний комітет конференції:

Paolo Brescia – Presidente Associazione U.C.M. - Italy, Repubblica Italiana

Daniil Zeitlen – Managing Partner Eco-Food Partnership Company, San Francisco, USA

Yulia Korchagina – PhD in engineering sciences, City College of San Francisco (CCSF), USA

Deroo Waldo – Technologist «Puratos», Brussels, Belgium

Liubov Koshman – the Westin Edmonton (Marriott Bonvoy), Canada

Ella Bradslavska – «Prolife», Tel-Aviv, Israel

ПЕРСПЕКТИВИ ЗБАГАЧЕННЯ ЗДОБНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Шелудько В. М., канд. техн. наук, доцент
Ягодка С. В., здобувачка

Полтавський державний аграрний університет, м. Полтава

В Україні хлібобулочні вироби із здобного дріжджового тіста є лідерами з продажу серед хлібобулочних виробів, які поділяються на сім основних груп: хлібні вироби; булочні вироби; здобні вироби; бубликові вироби; сухарні вироби; пироги, пиріжки, пончики; дієтичні хлібні вироби.

Серед української молоді популярністю користуються хлібобулочні і кондитерські вироби різних країн світу: маффіни, капкейки, брауні, сіннабони. Сіннабони – це вироби із здобного дріжджового тіста, технологія яких запозичена із американської кухні. Загальна технологія сіннабонів має спільні риси із класичною технологією здобних хлібобулочних виробів і передбачає наступні стадії: підготовка сировини; приготування опари, приготування тіста, формування, розстоювання, випікання, декорування, реалізація. Відмінність полягає в розмірі тістової заготівки і у сировині. Основними інгредієнтами для виробництва сіннабонів є борошно вищого ґатунку, коричневий цукор, вершкове масло. Особливою сировиною є індонезійська кориця торгової марки «Макара». Завдяки високому вмісту цукру і жиру виріб є висококалорійним, тому з точки зору здорового харчування, рекомендовано зменшити споживання виробу.

При виготовленні багатьох здобних хлібобулочних виробів використовують нетрадиційні види сировини - плодоягідні соки, пюре, плодові порошки, повидло, сироватку молочну (свіжу і суху) тощо. Відомо, що стиглі свіжі або сушені плоди горобини чорноплідної використовують з лікувальною метою завдяки її хімічному складу. У плодах горобини чорноплідної міститься рутин, біофлавоноїди (близько 500 мг/100 г), які ущільнюють ендотелій кровоносних судин та зменшують їх крихкість; органічні кислоти, каротин, тіамін, дубильні речовини, 5-6 % фенольних сполук (флавоноїди і фенолокислоти), до 2,5 % пектинових речовин, цукри (4,6-9,4 %), фенолкарбонові кислоти, фолієву кислоту, рибофлавін, нікотинову кислоту, токоферол, аскорбінову кислоту фосфор, мідь, марганець, залізо, молібден, магній, бор, кобальт, йод (5-6 мкг/100 г). Плоди горобини чорноплідної (*Fructus Aroniae melanocarpaе*) використовують для виробництва вітамінних соків, повидла, таблеток, особливо багатих на вітамін Р, а також органічних харчових барвників в харчовій і кондитерській промисловості.

Таким чином, порівняльний аналіз щодо технології сіннабонів і класичної технології здобних хлібобулочних виробів, а також харчової цінності плодів чорноплідної горобини довели можливість використання вищезазначеної сировини в технології сіннабонів з метою розширення асортименту здобних хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності.

Основні аспекти харчування при онкозахворюваннях.....	102
Шелудько В. М., Ягодка С. В.	
Перспективи збагачення здобних хлібобулочних виробів рослинною сировиною підвищеної харчової цінності.....	103
Шидакова-Каменюка О. Г., Новік Г. В., Рогова А. Л.	
Здобне печиво функціонального призначення.....	104
Вогнівенко Л. П., Непом'ящий Д. О.	
Вплив нітратів на здоров'я людини.....	106
Гуцуляк М. М.	
Лікувальні та харчові властивості інжиру.....	107
Шелудько В. М., Горошинська Т. О.	
Розширення асортименту зефіру підвищеної харчової цінності.....	109
Прокопчук Л. В.	
Загальні вимоги до лікувального харчування як найважливішого елемента комплексної терапії.....	110
Пенцак С. А., Стукальська Н. М.	
Удосконалення технології смажених страв з кисломолочного сиру з використанням безглютенового борошна.....	112
Chervetsova V. H., Dmytriv A. Z.	
Possibility of using <i>limnosilactobacillus reuteri</i> to obtain probiotic lactic acid drinks.....	114
Маслійчук О., Скобель І.	
Виробництво напоїв оздоровчої дії у закладах ресторанного господарства.....	116
Чурсінов Ю. О., Калина В. С., Троскурова В. О., Ашенбрер Я. С., Мурадян Б. В., Темченко Л. Г.	
Процеси екструдуювання зернових сумішей з біологічно-активними добавками.....	117
Філіппова О. Ю., Клевцов Є. Г.	
Раціон харчування при гіпотиреозі.....	119
Клевцов Є. Г.	
Використання дієтичних добавок в раціонах харчування в містах з техногенними забрудненнями.....	121
Гончаренко І. П., Белявська О. В.	
Перспективи використання овочевої сировини в борошняних кондитерських виробках.....	122
Чернишов І. В.	
Технологічні властивості грибів гливи при розробці функціональних харчових продуктів.....	124
Колесніченко С. Л.	
Використання агар-агару в харчуванні хворих на цукровий діабет.....	125
Голобородько І. Ю., Корецька І. Л., Польовик В. В.	
Удосконалення ягідних соусів.....	127
Shevchenko A.	
Influence of sunflower lecinn on quality indicators of wheat bread.....	128