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
Výdání první

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

© Mykhailo Tuhan-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)
Х 22

Х 22 Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали Х 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 Х 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;

Горяйнова 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

тонкою еластичною шкіркою, невеликою кількістю насіння, великим м'якушем. За температури в 30–40°С за сонячно-повітряного сушіння на решетах за 3–4 дні утворюється шкірочка. Після її утворення інжир досушують до вологості 22–24 % у невеликих штабелях. Впродовж 3–5 місяців, у продукції відбувається перерозподіл вологи, після чого вона остаточно готова.

Однак необхідно пам'ятати, що поки плоди повністю не визріють, то в них, як і у всіх представників роду фікусів є молочний сік, і тому вони непридатні в їжу.

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗЕФІРУ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Шелудько В. М., ***канд. техн. наук, доцент***
Горошинська Т. О., ***здобувачка***
Полтавський державний аграрний університет, м. Полтава

Збивні кондитерські вироби користуються широким попитом серед усіх верств населення завдяки своєму привабливому зовнішньому вигляду, ніжній текстурі, привабливому смаку і аромату. З літературних джерел відомо, що історія виготовлення зефіру має давнє погодження. Вважається що першими виготовили виріб, який за своїми структурно-технологічними і органолептичними характеристиками схожий на сучасний зефір, були єгиптяни. На той час цей виріб готувався виключно для богів і королівських осіб. Основними інгредієнтами для виробництва були: сік рослини мальви (Athaea officinalis), мед і горіхи. Сік мальви виконував роль драглеутворювача. У 19 ст. у Франції кондитери використовували сік мальви для приготування збивних цукристих виробів, куди також входили яєчні білки і цукор. Пізніше сік мальви замінили на желатин і виріб отримав свою стабільну структуру і форму.

Сьогодні зефір – це цукристий кондитерський виріб, який отримують збиванням фруктово-ягідного пюре з цукром і яєчним білком, з наступним додаванням будь-яких драглеутворюючих наповнювачів: пектину, агарового сиропу, желатинової (мармеладної) маси. Загальна технологія виробництва зефіру передбачає такі стадії: підготовка сировини; приготування суміші яблучного пюре з цукром-піском; приготування цукрово-патокового сиропу; приготування зефірної маси; структуроутворення зефірної маси і підсушування половинок зефіру; обсипання половинок зефіру цукровою пудрою і їхнє склеювання. В залежності від функціональних особливостей драглеутворювача, який використовується, він вноситься або у пюре, або у сироп.

Основою зефіру є багате на пектини фруктове пюре, яке є корисним, разом з тим, завдяки високому вмісту цукру, виріб має високу калорійність. Саме тому рекомендовано вживати виріб у обмеженій кількості. Питання удосконалення технології збивних кондитерських виробів є актуальним.

Біологічно цінними добавками є ягоди годжі і пюре з гарбуза. Годжі, відомі як тибетський барбарис, дереза китайська, «lycium barbarum» і

«wolfberry» - це повзучий чагарник сімейства пасльонових, який має густі колючі гілки довжиною 3-8 метрів. Відомо, що ягоди годжі культивуються китайським, монгольським і народом Тибету вже понад 3000 років. Дикорослі форми рослини зустрічаються в гірських районах по всій Азії і Європі. На даний час велику частину ягід вирощують в Китаї, Монголії, у Східному Туркменістані та Бурятії. Ягоди годжі, в народі іменують як "вовчі ягоди", так як назва «годжі» походить від китайського ієрогліфа, що в перекладі означає «собака» або «вовк». Встановлено, що ягоди годжі корисно приймати для зміцнення імунітету. Споживання ягід чинить антибактеріальний ефект: допомагає при захворюваннях горла, порожнини рота і верхніх дихальних шляхів. Ягоди годжі є відмінним джерелом цілого комплексу вітамінів і амінокислот. В 100 г ягід містяться: 8,37 мг амінокислот; 7,4 г клітковини; 17,1 г цукру; 49 мг полісахаридів; 50 мікрограм селену; 22 мг натрію; 1,130 мг калію; 2 мг цинку; 112 мг кальцію; 8,42 мг заліза; 8,4 г вітаміну С; 7,45 мг бета-каротину; 0,16 мг тіаміну; 1,3 мг рибофлавіну; 15 % води.

Встановлено, що споживання різноманітних фруктів і овочів знижує ризик виникнення багатьох захворювань. Гарбуз є місцевою сільськогосподарською культурою, яка має широкі напрями використання. Виявлено, що збільшення споживання гарбуза, зменшує ризик виникнення ожиріння, цукрового діабету і захворювань серцево-судинної системи, сприяє поліпшенню зовнішнього вигляду шкіри, надає волоссю здоровий вигляд, сприяє збільшенню енергії та зниженню маси тіла. Гарбуз є одним з найбільш відомих джерел провітаміну А – бета-каротину. Споживання продуктів, що містять велику кількість бета-каротину, допомагає знизити ризик розвитку деяких видів раку, астми, перешкоджає старінню і дегенеративним змінам.

Таким чином, проведений аналіз літературних джерел щодо харчової цінності ягід годжі і гарбуза довели можливість використання вищезазначеної сировини в технології зефіру з метою розширення асортименту збивних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності.

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ЛІКУВАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ЯК НАЙВАЖЛИВІШОГО ЕЛЕМЕНТА КОМПЛЕКСНОЇ ТЕРАПІЇ

Прокопчук Л. В., ***викладач***
ВСП «Криворізький фаховий коледж Державного університету економіки і технологій», м. Кривий Ріг

Лікувальне харчування – це харчування, яке повною мірою відповідає потребам хворого організму в харчових речовинах і враховує які особливості, що з'явилися в організмі у зв'язку з хворобою та в якому стані перебувають окремі функціональні системи. Основне завдання лікувального харчування зводиться, насамперед, до відновлення порушеної рівноваги в організмі під час хвороби шляхом вибору способу кулінарної обробки продуктів, їх підбору та поєднанню в меню на основі відомостей про особливості метаболічних процесів організму та стану органів і систем хворої людини.

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 *limnosilactobacillus reuteri* 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.,Троєкурова В. О., Ашенбренер Я. С., Мурадян Б. В.,Темченко Л. Г.

Процеси екструдування зернових сумішей з біологічно-активними добавками..... 117

Філіппова О. Ю., Клєвцов Є. Г.

Раціон харчування при гіпотиреозі..... 119

Клєвцов Є. Г.

Використання дієтичних добавок в раціонах харчування в містах з техногенними забрудненнями..... 121

Гончаренко І. П., Бєлявська О. В.

Перспективи використання овочевої сировини в борошняних кондитерських виробах..... 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