

АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLV Міжнародної наукової студентської конференції
за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік
(м. Полтава, 13-14 квітня 2022 року)

ЧАСТИНА 2



Полтава
2022

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ» (ПУЕТ)**

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ РОЗВИТКУ
НАУКИ ТА ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ
ОСВІТИ У ХХІ СТОЛІТТІ**

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ

XLV Міжнародної наукової студентської
конференції за підсумками науково-дослідних
робіт студентів за 2021 рік

(м. Полтава, 13–14 квітня 2022 року)

Частина 2

**Полтава
ПУЕТ
2022**

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)
А43

Розповсюдження та тиражування без офіційного дозволу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» заборонено

Редакційна колегія:

О. В. Манжура, д. е. н., доцент, проректор із науково-педагогічної роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (ПУЕТ);

О. В. Гасій, к. е. н., доцент, директор Навчально-наукового центру забезпечення якості вищої освіти ПУЕТ;

А. С. Ткаченко, к. т. н., доцент, директор Навчально-наукового інституту денної освіти ПУЕТ;

В. В. Саранин, к. філол. н., доцент, завідувач науково-організаційного відділу ПУЕТ.

Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті : тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік (м. Полтава, 13–14 квітня 2022 р.). – Полтава : ПУЕТ, 2022. – Ч. 2. – 322 с. – Текст укр., англ. мовами.

ISBN 978-966-184-427-7

Збірник містить тези доповідей XLV Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2021 рік. Проблеми, порушені авторами публікацій, вирізняються своєю актуальністю та новизною наукових підходів. Увагу зосереджено на висвітленні результатів наукових досліджень у різних галузях науки та якості вищої освіти.

УДК 001:378.014.61"21"(477.53)(082)

*Матеріали друкуються в авторській редакції мовами оригіналів.
За виклад, зміст і достовірність матеріалів відповідальні автори.*

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі», 2022

ISBN 978-966-184-427-7

Ураховуючи той факт, що меню в основному спрямоване на харчування дітей дошкільного та шкільного віку, не оминули й включення борошняних кулінарних та кондитерських виробів до раціону.

Так були розроблені рецептури млинців на основі суміші рисового та гречаного борошна (співвідношення 2 : 1), пісочне печиво на основі кукурудзяного та рисового борошна (1 : 1), мафіни та основі суміші рисового, кукурудзяного та гречаного борошна (2 : 1 : 0,5).

Розроблений раціон також збалансовано за вмістом білків, жирів та вуглеводів.

Таким чином розроблене меню є оптимальною основою для розроблення дієтичного харчування для людей, що мають непереносимість глютену.

Список використаних інформаційних джерел

1. Лівандовська А. Харчова алергія чи харчова непереносимість: як розрізнити і лікувати. Всеукраїнська медична газета «Ваше здоров'я». 2021. URL: <http://amnu.gov.ua/harchova-alergiya-chy-harchova-neperenosymist-yak-rozriznyaty-i-likuvaty/>
2. Медвідь І. М., Шидловська О. Б., Доценко В. Ф. Особливості організації безглютенового харчування для дітей з ціліацією. Здорове харчування дітей в Україні – заперука майбутнього нації: стан і перспективи : Міжнар. наук.-практ. конф., 29 вересня 2021 р. Київ : НУХТ, 2021. С. 27–29.

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУР ДЕСЕРТІВ ДІЄТИЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

І. О. Бондар, студент спеціальності Харчові технології, група ХТ1 Б-31

О. М. Горобець, к. т. н., доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства – науковий керівник

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Сьогодні на алергічні захворювання страждають 20–40 % людей у світі [1]. За останнє десятиліття відбулося подвоєння захворюваності на алергічний риніт, бронхіальну астму та atopічний дерматит [1]. Прогресивне зростання різних форм

алергії пов'язане з багатьма факторами, зокрема неадекватним харчуванням та шкідливою екологією. Активно вивчаються епігенетичні та генетичні чинники, пов'язані з алергією [2]. У такій складній ситуації вкрай важливим є надання людям, що мають харчову алергію чітких рекомендацій щодо дієти, побуту, способу життя. Підбираючи харчування для таких людей, слід пам'ятати, що дієта полягає не лише в елімінації (вилученні) з їжі складника, який є або може бути потенційно шкідливим, але й у заміщенні його іншим, рівноцінним за вмістом білків, вітамінів, мікроелементів. Вилучення без заміщення – це груба помилка, яка призводить не лише до збіднення харчового раціону, але й передусім позбавляє людину багатьох речовин, важливих для росту і розвитку.[1].

Адекватно побудоване харчування сприяє оптимальності метаболічного стану організму та підвищенню рівня захисної реакції стосовно несприятливого впливу на нього різних чинників. Особливого значення набуває харчування під час розвитку в людини харчової алергії або непереносимості.

Особливо гостро це питання стає в дитячому харчуванні, оскільки кількість дітей, що мають харчову алергію, удвічі більша, ніж дорослих.

Актуальним питанням сьогодення є розроблення рецептур солодких страв та десертів для дітей, що мають харчову алергію на яєчний білок та лактозу, адже ці продукти – основний компонент більшості солодких страв.

На сьогодні промисловість випускає як спеціальне безлактозне молоко, так і цілу низку рослинних видів молока, як-от вівсяне, гречане, кокосове, мигдальне, рисове, тощо.

Рослинні аналоги безлактозного молока мають різний хімічний склад та харчову цінність. Так, для виробництва безлактозної пана-коти ідеальним варіантом є використання мигдального або кокосового молока, оскільки даний вид молока має ліпідну фракцію та дозволяє отримати десерт з відповідними органолептичними показниками. Аналогічні заміни можна здійснити при виробництві бланманже та вершкового суфле. При виробництві заварного крему оптимальним є використання вівсяного або рисового молока в поєднанні з кокосовим або какао-маслом.

Солодощі без лактози мають безмежну лінійку виробів за зовнішнім виглядом. Основною відмінною рисою є те, що вони

не містять у своєму складі молочні продукти. Їх замінюють іншими інгредієнтами. Це ніяк не впливає на смак, адже кухар знає, як зберегти початкові смакові властивості та зовнішній вигляд.

Для приготування капкейків замість вершкового масла до складу включають рослинні вершки та яблучне пюре, що робить тісто ніжним і смачним. Завдяки цьому улюблені солодоші не стають недоступними і не втрачають смакові якості. Кондитерські вироби цієї категорії нерідко називаються вегетаріанськими. У них немає продуктів тваринного походження.

Не менш перспективним є розроблення десертів, які виключають наявність у своєму складі яєць або яєчного білку. Так, при виробництві борошняних кондитерських виробів та десертів, таких як бісквіт, кекс, самбук, доцільно замінити яйця (білок) на бананове пюре. Готові вироби мають відповідні органолептичні та структурно-механічні властивості [3].

Популярним десертом є зефір, основу якого складають яєчні білки. Альтернативною заміною при виготовленні даного десерту може бути бананове пюре або аквафаба (в'язка рідина, отримана в результаті відварювання плодів бобових культур, як-от нут, квасоля, горох). Вироби, виготовлені на основі даних замінників, мають трохи довший термін стабілізації, проте за органолептичними та структурно-механічними показниками не поступаються аналогу.

Отже, на сьогодні є ціла низка десертів для дієтичного харчування людей, що страждають на непереносимість лактози або яєчного білку.

Список використаних інформаційних джерел

1. Diet and nutritional status of children with food allergies / Flammarrion S., Santos C., Guimber D. A. [et al.]. *Pediatr Allergy Immunol.* 2011. Vol. 22. P. 161–165.
2. Time to symptom improvement using elimination diets in nonIgE mediated gastrointestinal food allergies : Chebar L. A., Meyer R., De K. C. [et al.]. *Pediatr Allergy Immunol.* 2015. Vol. 26. P. 403–408.
3. Бородай А. Б., Горобець О. М. Підвищення харчової та біологічної цінності солодких жельованих страв за рахунок використання рослинної сировини. Нові технології і обладнання харчових виробництв : матеріали Міжвузівського наук.-практ. семінару (м. Полтава, 19 квітня 2018 року); науковий керівник семінару В. О. Скрипник. Полтава : ПУЕТ, 2018. С. 23–24.