

Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE

Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу (ХТГРТБ)



АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.)

Полтава
2019

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
(ПУЕТ)**

**Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу (ХТГРТБ)**

**АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ
РОЗВИТКУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ,
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

МАТЕРІАЛИ

Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
45-річчю від дня заснування факультету харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

(м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.)

**Полтава
ПУЕТ
2019**

УДК 664.640.4:338.48
А43

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

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ КОМІТЕТ

- О. О. Нестуля** – д. і. н., професор, голова комітету, ректор ПУЕТ;
Н. С. Педченко – д. е. н., професор, заступник голови комітету, перший проректор ПУЕТ;
С. В. Гаркуша – д. т. н., професор, заступник голови комітету, проректор з наукової роботи ПУЕТ;
В. О. Скрипник – д. т. н., доцент, відповідальний секретар, декан факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ;
Г. П. Хомич – д. т. н., професор, завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства ПУЕТ;
Т. В. Капліна – д. т. н., професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ;
Г. П. Скляр – д. е. н., професор, завідувач кафедри туристичного та готельного бізнесу ПУЕТ;
Я. М. Бичков – к. т. н., доцент, завідувач кафедри інженерії, обладнання та математики ПУЕТ;
І. М. Петренко – д. і. н., професор, завідувач кафедри педагогіки та суспільних наук ПУЕТ;
Н. А. Новицька – завідувач кафедри фізичного виховання ПУЕТ.

А43 **Актуальні проблеми та перспективи розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої 45-річчю від дня заснування факультету ХТГРТБ, (м. Полтава, 20–21 листопада 2019 р.).** – Полтава : ПУЕТ, 2019. – 126 с.

ISBN 978-966-184-357-7

Збірник містить тези доповідей із проблем розвитку харчових виробництв, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, зокрема, прогресивних технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, інноваційних технологій у готельно-ресторанному бізнесі, геоелектронічних особливостей розвитку туристичної діяльності, прогресивних процесів та обладнання харчових виробництв і ресторанного господарства, сучасних технологій підготовки майбутніх фахівців, фізичної культури і спорту в житті студентів.

Збірник зацікавить наукових та практичних працівників, викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів і студентів відповідних напрямів підготовки.

УДК 664:640.4:338.48

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

© Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і
торгівлі», 2019

ISBN 978-966-184-357-7

Таблиця 1 – Основні фізико-хімічні показники плодоовочевих мусів

№ зразка	Масова частка, %			Масова концентрація, мг/100 г			рН
	сухих речовин	титрованих кислот	пектинових речовин	L-аскорбінової кислоти	фенольних речовин	каротину	
1	17,4	0,107	0,192	3,52	1125	0	5,09
2	22,0	0,188	0,180	7,04	1250	0,896	5,25
3	22,3	0,186	0,191	10,56	1500	0,716	5,23

Примітка. 1 – Мус яблучний – контроль; 2 – мус яблучно-гарбузовий без добавки; 3 – мус яблучно-гарбузовий з перикарпієм.

Результати досліджень підтвердили високу поживну і біологічну цінність мусів, отриманих за розробленою технологією (табл. 1). Визначено збільшення вмісту речовин-антиоксидантів – аскорбінової кислоти, фенольних сполук, каротину за рахунок правильно підібраних біологічно цінних рослинних компонентів. За органолептичними показниками яблучно-гарбузові муси – це однорідна пухка маса, солодка з кислинкою, переважає яблучний смак і аромат, темно-жовтого кольору.

Отже, доведено доцільність використання для виробництва десерту яблучно-гарбузової композиції з горіховою добавкою, що забезпечує покращення біологічної цінності та споживчих характеристик готової продукції. Розроблення технологій харчової продукції за умов комплексного використання зеленого волоського горіха сприятиме оздоровчому впливові на організм людини.

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ CURRENT APPROACHES TO RATIONAL NUTRITION

Л. М. Медведь, ст. викладач (ПУЕТ)

Здоров'я людини залежить від її харчування. Якщо організм отримує достатню кількість поживних речовин і необхідних мікроелементів, то він функціонує правильно та забезпечує якісний рівень життя на довгі роки, але все це стосується правильної, корисної й екологічно чистої їжі, яка стає все більшим дефіцитом на полицях сучасних супермаркетів. Велика кількість добавок, які сприяють підвищенню терміна зберігання продукції та впливають на її органолептичні властивості, часто стає причиною захворювань сама по собі, а схильність до швидких перекусів і вживання калорійної їжі взагалі призводить до руйнівних наслідків для організму людини.

Швидкий темп життя часто змушує людей нехтувати режимом дня. Щоб не спізнитись на роботу, люди відмовляються від сніданку, або замінюють повноцінний прийом їжі швидким перекусом. Залежно від

рівня завантаженості на роботі люди можуть відмовлятися від обідньої перерви, або вона є занадто короткою для повноцінного прийому їжі, а на приготування вечері закономірно не залишається сили та часу. Отже, щоб компенсувати енерговитрати організму, людина вживає висококалорійну та не корисну їжу, що в подальшому призводить до розвитку хронічних захворювань.

Неправильне харчування стає причиною розвитку серцево-судинних хвороб, призводить до інфарктів, закупорює судини, що заважає кровотоку та підвищує ризик інсульту. Високий уміст цукру спричинює захворювання на діабет, а канцерогени й шкідливі домішки становлять ризики розвитку онкологічних захворювань [1]. Споживання жирної їжі, великої кількості цукру та вуглеводів може призвести до ожиріння, що також має негативні наслідки для нормального функціонування організму.

Щоб запобігти виникненню проблем зі здоров'ям, стає популярною тенденція вести здоровий спосіб життя, до якого належить правильне (раціональне) харчування, помірні, але регулярні фізичні навантаження, дотримання режиму дня, прогулянки на свіжому повітрі та поїздки на природу, позитивні емоції тощо. Перехід до такого способу життя часто є болісним оскільки вимагає великих зусиль волі, подолання певних шкідливих звичок, у тому числі і відмови від таких, як вживання алкоголю та куріння, абстрагування від несприйняття оточення, що без сумніву виникає вразі зміни звичної поведінки людини. У свідомості більшості людей здоровий спосіб життя часто пов'язаний із заняттями східними практиками, як-от йога чи бойові мистецтва, відмовою від вживання м'яса (вегетаріанство), або вживання продуктів, що не пройшли термічну обробку (сироїдіння) тощо, що не завжди відповідає дійсності. Адже здорове харчування – це не аскетизм у споживанні їжі, а розумний підхід до вибору продуктів харчування та правильне їх приготування. Загалом термін «раціональне харчування» (від латин. *rationalis* – розумний) – це фізіологічно повноцінне харчування, що забезпечує потреби організму людини в енергії та основних поживних речовинах у їх найбільш сприятливому співвідношенні й з урахуванням віку, статі, характеру праці, кліматичних умов тощо [2]. Зазвичай правильно розрахувати ідеально збалансований прийом їжі достатньо складно і це вимагає від людини певних навичок, наприклад, знання хімічного складу продуктів, їх властивостей, та як вони змінюються у процесі термічної обробки. Такими нюансами, зазвичай, займаються дієтологи, науковці, люди, задіяні в харчовій промисловості, а також фахівці в ресторанному бізнесі, що позиціонують себе як заклади з корисною їжею, та небайдужі до свого здоров'я ентузіасти. Донедавна для розрахунку енергетичної цінності готових страв користувалися таблицями хімічного складу продуктів за редакцією Покровського [3], але завдяки розвитку науково-технічного прогресу кожен може спробувати себе в ролі власного дієтолога: користуватися

розробленими та впровадженими у використання додатками для смартфона й різноманітними калькуляторами раціону, що дозволяють розраховувати калорійність готових страв за їх рецептом, визначати кількість вітамінів та мінералів, що отримує людина, споживаючи страву із зазначеного рецепту. Додатки враховують відсоток втрати речовин під час теплової обробки, генерують поради, як зберегти максимальну користь продуктів, розробляють програму для схуднення, вираховують індекс маси тіла, рахують добову потребу калорій, радять необхідну кількість нутрієнтів тощо [4]. Такі калькулятори є незамінними помічниками людині, яка бажає вести здоровий спосіб життя і тримати себе у формі.

Отже, стежити за власним здоров'ям та контролювати харчування за бажанням може кожен. Сучасні технології дозволяють використовувати додатки на смартфонах та калькулятори в комп'ютерах для розроблення раціону індивідуально під потреби кожного, а виховання власної сили волі, дотримання режиму дня та фізична активність суттєво продовжують тривалість та якісний рівень життя людини.

Список використаних джерел

1. Єгоров Б. Стан харчування населення України // Б. Єгоров, М. Мардар // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 140–147.
2. Валецька Р. О. Раціональне збалансоване харчування спортсменів. // Р. О. Валецька // Фізичне виховання, спорт і культура здоров'я у сучасному суспільстві. – 2013. – № 2. – С. 98–101.
3. Покровский А. А. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / А. А. Покровский. – Москва : Пищевая промышленность, 1976. – 227 с.
4. Составление рецептов готовых блюд. Калькулятор рецептов. Анализатор рецептов. – URL: https://health-diet.ru/health_diet/recipe/index.php?utm_source=hd&utm_medium=content&utm_campaign=calculatorList&utm_term=recipeCalc.

ОЦІНКА ВПЛИВУ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ВИДІВ БОРОШНА НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ КЕКСІВ

THE ESTIMATION OF THE INFLUENCE OF GLUTEN-FREE FLOUR ON QUALITY INDICATORS OF CAKES

Ю. А. Мацук, к. т. н., доцент (ДНУ ім. Олесь Гончара);
Є. О. Колпикова (ДНУ ім. Олесь Гончара)

Світовий і вітчизняний досвід свідчать, що перспективним і прогресивним є виробництво харчових продуктів, що нівелюють різні захворювання, в тому числі і генетичні. Відомо, що найбільш частим