

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО
ДНІПРОПЕТРОВСЬКА ОБЛДЕРЖАДМІНІСТРАЦІЯ
УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, м. Пловдів

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ. ХАРЧУВАННЯ ЗДОРОВОЇ ТА ХВОРОЇ ЛЮДИНИ

МАТЕРІАЛИ

**VII МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
ІНТЕРНЕТ-КОНФЕРЕНЦІЇ**

30-31 травня 2016 року

м. Кривий Ріг – 2016

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)

ББК 36.996 : 51.230 ф

X 22

X 22 Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини : матеріали VII Міжнародної наук.-практ. інтернет-конф. – Кривий Ріг: Видавець ФОП Чернявський Д.О., 2016-188с.
ISBN 978-617-7250-61-5

У збірнику опубліковано матеріали VII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції „Харчові добавки. Харчування здорової та хворої людини”, тематика яких містить широке коло питань, пов’язаних із розробками 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, а також приділена увага питанням організації та управління закладами ресторанного господарства та персоналом.

ББК 36.996 : 51.230 ф



Конференція проводиться в рамках реалізації заходів проекту
Агентства США з міжнародного розвитку (USAID)
KYV115 Талановиті, активні, молоді"

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

ISBN 978-617-7250-61-5

УДК 613.292 : (612.395 + 612.395.6) (082)

ББК 36.996 : 51.230 ф

© Донецький національний
університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського, 2016
© ФО-П Чернявський Д.О., 2016

Науковий комітет:

Голова: О.Б. Чернега – ректор Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, доктор економічних наук, професор.

Заступник голови: Ю.М. Коренець – директор Навчально-наукового інституту ресторанно-готельного бізнесу.

Заступник голови: Р.П. Никифоров – зав. кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи, канд. технічних наук, доцент.

Члени комітету:

В.М. Михайлов – проректор з наукової роботи Харківського державного університету харчування та торгівлі, доктор технічних наук, професор;

О.О. Гринченко – зав. кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі, доктор технічних наук, професор;

М.Ф. Кравченко – зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор;

Н.П. Загорко – зав. кафедри технології переробки та зберігання продукції сільського господарства Таврійського державного агротехнологічного університету, кандидат технічних наук, доцент;

І.В. Шумік – заступник начальника управління науки, вищої та професійно-технічної освіти - начальник відділу науки та вищої освіти департаменту освіти і науки Дніпропетровської облдержадміністрації, кандидат державного управління;

Йорданка Алексієва – декан факультету харчових технологій Університету харчових технологій, доктор наук (м. Пловдив, Болгарія);

О.М. Буркін – зав. кафедри стандартизації Вітебського державного технологічного університету, доктор технічних наук, професор (м. Вітебськ, Білорусь);

З.В. Василенко – зав. кафедри технології продукції громадського харчування і м'ясопродуктів Могильовського державного університету продовольства, доктор технічних наук, професор (м. Могильов, Білорусь);

Барбара Цзернієвська-Сурма – зав. кафедри товарознавства і оцінки якості Західнопоморського технологічного університету (м. Щецин, Польща);

Єва Муха-Шаєк – проректор з науково-дидактичної роботи Академії готельного менеджменту та харчування, доктор економічних наук, професор (м. Познань, Польща);

Елімхан Сулейман Джафаров – керівник лабораторії радіобіології Інституту радіаційних проблем НАН Азербайджану (м. Баку, Азербайджан);

Вільям Охавер – магістр інженерії, регіональний менеджер мережі ресторанів "Rainforest Cafe" (штат Техас, США);

Ж.І. Воробйова – директор відділення корпорації «VL» (м. Сан-Франциско, США);

Цейтлен Данііл – керуючий партнер компанії «Еко-Фудпартнершип» (м. Сан-Франциско, США).

Секретар: І.А. Назаренко – доцент кафедри технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи, кандидат технічних наук

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ РЯСКИ У СКЛАДІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Н.І. Гіренко, асистент

ДЗ «ЛНУ ім. Т. Шевченка», м. Старобільськ

Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування і створення продуктів нового покоління функціонального призначення є першочерговими завданнями досліджень харчової індустрії. Перспективним є використання різних біологічно активних добавок рослинного походження, які зумовлюють харчову і фізіологічну цінність продуктів за рахунок корекції вмісту вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон і інших фізіологічно функціональних інгредієнтів. На даний момент важливим завданням є створення фізіологічно повноцінних харчових продуктів з використанням нетрадиційної дешевої сировини або відходів виробництва.

На наш погляд, у якості такої сировини може бути використана ряска мала (лат. *Lemna minor*) водна багаторічна рослина роду Ряска сімейства Ароїдні. За останні роки ряскові розглядаються як надзвичайно цінний експериментальний об'єкт для біологічних досліджень. Ми розглянули можливість використання ряски малої в якості харчової сировини.

Унікальним харчовим характеристиками дикорослих водних рослин та їх ролі в нашому харчуванні приділив увагу А. К. Кошечев. Також розглядають застосування деяких харчових водоростей в концепціях харчування населення в місцевих умовах А.Н. Сметанін, В.Ф. Богоявленський. На думку Е.В. Климової ряска мала є одним з перспективних типів рослинної сировини для використання в харчовій промисловості та як джерело біологічно активних речовин.

Ряска належить до числа найцінніших кормових, харчових та лікарських рослин. Нею із задоволенням харчується риба. Вона є висококалорійним кормом для багатьох промислових тварин. Ряску давно використовують як харчову рослину. З неї готують салати, супи, приправи до м'ясних і рибних страв. В Китаї цю рослину вживають як сечогінну, зовнішні ліки при хворобах очей. В Індонезії з ряски готують салати, приправи. У нас в країні ряска також широко використовується в народній медицині і давно вживається в їжу.

Поживну цінність ряскових підтверджують і відомості про їх хімічний склад: суха маса містить в середньому близько 35% білків, приблизно стільки ж вуглеводів і 10-15% жирів. Решта припадає на клітковину. Білок ряскових відрізняється високими споживчими властивостями, за винятком метіоніну, цистеїну і триптофану він містить усі необхідні для харчування амінокислоти в кількостях, відповідних нормам ФАО. За вмістом необхідних амінокислот ряскові перевершують такі продовольчі культури, як кукурудза і рис, а також збагачені на лізин, аргінін, аспарагову і глутамінову кислоти.

Відомості про використання та хімічний склад ряски дозволяють нам розглядати її як перспективну сировину у складі таких видів харчової продукції, як борошняні вироби та полікомпонентні фаршеві системи.

ЗМІСТ

СЕКЦІЯ 1. ДЕТЕРМІНАНТИ ВИКОРИСТАННЯ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК

Ю. Л. Богатирьова Сучасні тенденції використання добавок в технологіях харчових продуктів.....	6
Н.І. Гіренко Перспективи використання ряски у складі продуктів харчування.....	8
М.П. Головка, Н.М. Пенкіна, В.В. Колесник Дослідження питомої активності радіонуклідів у настоянках.....	9
О.П. Гребельник, Г.П. Калініна Впровадження цикорієвмісних наповнювачів у технологію молочних напоїв на основі козиного молока.....	10
В.І. Дробот, О.Д. Тесля, О.П. Іжевська Заходи, що покращують якість хліба зі шротом насіння льону.....	11
О.М. Кирпіченкова, О.О. Савчук Перспективи використання насіння кропу у технології страв з круп.....	13
С.Л. Колесниченко Определяющие факторы использования лецитина в эмульсионных соусах.....	14
В.С. Костюк Особливості тепломасообмінних процесів при випіканні бісквітів з використанням бананового порошку.....	16
О.О. Кравцов, О.С. Кобець, О.В. Арпуль, В.Ф. Доценко Користь олій з нетрадиційної рослинної сировини.....	17
М.Ф. Кравченко, О.Л. Романовська, І.П. Данилюк Структурно-механічні властивості тіста із суміші пшеничного борошна, борошна "здоров'я" та порошку керобу з використанням фаринографа.....	18
О.В. Кузьмін, Д.Ю. Білоусов, О.В. Лівар Окисно-відновний потенціал як один з показників оцінки антиоксидантної здатності харчових продуктів.....	20
Ю.О. Лесишина, Ю.А. Горяйнова, В.С. Вяла Фенольні речовини насіння винограду <i>vitis vinifera</i> «лідія», що зростає в донецькому регіоні.....	22
В.М. Пасічний, М.М. Полумбрик, С.М. Чорна Колагенвмісна сировина в м'ясних системах.....	24
Н.З. Петришин, Л.М. Багрій Іноваційна технологія безглютенової лазаньї.....	25