



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XII Всеукраїнська науково-практична конференція

**« ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ »**



Київ НУХТ 2023



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ



ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ТА ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ

16-17 травня 2023 р.

Київ НУХТ 2023

Матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції, «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі», 16-17 травня 2023 р. – К.: НУХТ, 2023 р. – 197 с.

Видання містить матеріали XII Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Олександр ШЕВЧЕНКО ректор Національного університету харчових технологій

Заступники голови:

Сергій ТОКАРЧУК проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій

Віта ЦИРУЛЬНИКОВА декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка Національного університету харчових технологій

Члени оргкомітету:

Олександра НЄМІРІЧ зав. кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій

Лариса ШАРАН зав. кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій

Ірина МЕЛЬНИК зав. кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

Галина ЛУК'ЯНЕЦЬ в.о. зав. кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій

Секретар:

Юрій СОЛОГУБ доцент кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій

НУХТ, 2023

34.	Матюшенко Р.В. Автентичність і смак України.....	58
35.	Коваль О.А., Гуць В.С. Фризери для морозива в ролах.....	60
36.	Кирпіченкова О. М., Доброріз В. В. Стан використання продуктів переробки плодів бузини чорної в технології харчової продукції.....	62
37.	Назар М.І., к.т.н., Сильчук Т.А. Шляхи розширення асортименту хлібних виробів у закладах ресторанного господарства.....	63
38.	Береговенко Р. А., Абрамова А.Г., Арпуль О.В. Перспективи приготування напоїв за інноваційною технологією sous vide.....	64
39.	Кобелянська Є.Б., Ковтун А.В., Бортнічук О.В. Використання пюре батату в технології білково-збивних кремів.....	65
40.	Дітріх І.В., Коржос К.С. Дайкон - нетрадиційна складова рецептури рибних страв.....	66
41.	Дулька О.С., Прибильський В.Л., Шидловська О.Б. Використання комбучі у коктейлях для закладів ресторанного господарства.....	67
42.	Вакуленко А.В., Калина В.С. Словесна характеристика органолептичних показників якості булочних виробів.....	68
43.	Кирніс Н. І. Розвиток інноваційних ресторанних технологій під впливом пандемії коронавірусу.....	69
44.	Белова І.М., Дударєв І.М. Квасолеві салатні заправки.....	71
45.	Кухар Р.Ю., Дударєв І.М. Сокові напої з «вівсяним молоком».....	73
	<i>Секція 2. «Інновації в організації дитячого, дієтичного та аюрведичного харчування»</i>	75
1.	Фефелов Д.В., Мамченко Л.Є. Щодо удосконалення раціону харчування військовослужбовців після поранень і травм	76
2.	Матюшенко Р.В. Організація харчування в реабілітаційних центрах.....	78
3.	Корнієнко К.А., Нємірч О.В. Розширення асортименту страв для вегетаріанського харчування.....	80
4.	Ворона Ю.В., Фролова Н.Е. Використання фітоекстрактів у харчуванні.....	81

1. ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ РАЦІОНУ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ ПІСЛЯ ПОРАНЕНЬ І ТРАВМ

Фефелов Д.В., здобувач,
Мамченко Л.Є., к.т.н., доц.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Дієта осіб зі складових сил оборони та сил безпеки після поранень і травм має велике значення в процесі лікування, а також у подальшій їх реабілітації. Участь у бойових діях призводить до надзвичайного навантаження на організм людини, який перебуває на межі фізичних можливостей та відчуває психологічний стрес. При цьому внаслідок катаболічного процесу витрачається велика кількість енергії, в тому числі за рахунок внутрішніх резервів. Зважаючи на це, дієта поранених, зокрема важкопоранених, має бути цілеспрямованою на відновлення м'язової маси та крові. Правильне харчування сприяє відновлюванню енергетичного потенціалу і покращує загальне самопочуття протягом усього періоду лікування та реабілітації.

Актуальність теми. Ефективне лікування та реабілітація військовослужбовців є одним з найважливіших завдань сьогодення. Для досягнення цієї мети за участі нутріціології необхідно оцінити індивідуальні потреби організму, зокрема з урахуванням характеру та складності поранення/травмування та забезпечити пацієнтів збалансованим харчуванням (за вмістом вітамінів, мінералів, харчових волокон та інших есенціальних речовин). Слід також врахувати, що перебування у надкритичних умовах, якими є бойові дії, призводить до загострення соматичних патологій та хронічних захворювань, а тому також потребує адекватного підходу до формування дієт.

Матеріали та методи. В роботі проведено аналіз наукової літератури, даних споживання харчових продуктів, антропометричних та біохімічних показників, використано сукупність наукових методів та підходів: системний, синтезу, метод логічного узагальнення.

Результати та обговорення. Лікування та наступна реабілітація військовослужбовців після поранень і травм має вирішальне значення для їх фізичного та емоційного стану, а також здатності повернутися до служби, або адаптуватися до цивільного життя. На основі аналізу класичних компонентів, що використовуються в процесі приготування солодких страв, підтверджена їх важливість у харчуванні військовослужбовців.

Енергетична цінність. Солодка їжа з низьким глікемічним індексом, така як зернові культури чи фрукти посилює заряд енергії та допомагає контролювати рівень цукру в крові [1]. Крім того, саме солодкі десерти забезпечують зростання споживання калорій та сприяють збільшенню ваги у військовослужбовців, зокрема з втратами м'язової маси та крові.

Емоційний стан. Високий вміст простих вуглеводів у солодких десертах викликає вироблення ендорфінів, що призводить до покращення