

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ:
ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

12 листопада 2025 р.

КИЇВ НУХТ 2025

Секція 5. ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ КОМПЛЕКСНОЇ ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ.

<i>Г. Сімахіна</i>	108
Вегетаріанство та веганство з точки зору здорового харчування	
<i>N. Magden, V. Kolomyets, N. Naumenko, O. Podobiy</i>	110
The use of dietary supplements and cellular nutrition of modern man	
<i>С. Бажай-Жежерун, А. Маринін</i>	112
Харчові волокна - важливий компонент оздоровчого раціону людини	
<i>О. Романенко</i>	114
Баланс натрію та калію — алхімія життя і шлях до здорового серця	
<i>S. Kaminska</i>	116
The new era of wellness eating	
<i>О. Войтенко</i>	118
Натуральні цукрозамінники виробництва ТОВ «ГРІНЛІФ КОМПАНІ»	

Секція 6. ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ РАЦІОНІВ ТА РЕАБІЛІТАЦІЇ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ.

<i>Г. Сімахіна, Я. Козлова</i>	120
Законодавче регулювання раціонів для військовослужбовців ЗСУ	
<i>Г. Сабадош, Й. Роглев</i>	122
Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців	
<i>О. Маслійчук, Г. Сімахіна</i>	124
Дослідження безпечності удосконалених кабаносів для харчування військовослужбовців	
<i>О. Бездольний</i>	126
Харчування військовослужбовців збройних сил України	
<i>З. Рожко</i>	128
<i>З. Рожко</i>	129
Тенденції розвитку оздоровчого харчування для раціонів військовослужбовців	
<i>І. Гойко</i>	131
Визначення оцінки якості та безпеки безалкогольного напою для військовослужбовців	
<i>Д. Коваль, З. Рожко</i>	133
Оздоровче харчування для раціонів та реабілітації військовослужбовців	

Секція 7. КРАФТОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ.

<i>Л. Салєба, М. Кравченко</i>	135
Функціональні напої з використанням хелатів магнію	
<i>Н. Стеценко</i>	137
Крафтові технології зелених олій функціонального призначення	
<i>К. Шевцова, Н. Стеценко</i>	139
Крафтовий смузі на основі кефіру з додаванням спіруліни	
<i>Є. Шуба, Н. Стеценко</i>	141
Сучасні технології виготовлення крафтового шоколаду функціонального призначення	

ВИЗНАЧЕННЯ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНОГО НАПОЮ ДЛЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ

Ірина Гойко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Для забезпечення високого рівня боєздатності військовослужбовців необхідно повноцінне харчування, яке сприятиме підтриманню працездатності, швидкому відновленню після навантажень, адаптації до екстремальних умов, а також компенсує високі енергетичні витрати, підвищить опірність і стійкість організму в умовах бою [1]. Тому, у світі приділяється значна увага розробленню, удосконаленню та розширенню асортименту харчових продуктів для потреб армії.

Серед військовослужбовців, які захищають країну від російської агресії, є значна кількість людей, які не вживають м'яса та продуктів тваринного походження з етичних причин. Вегетаріанська їжа є пріоритетною для релігійних людей, а також для іноземних військових з різними віросповіданнями чи релігією, що допомагають Україні у війні проти росії. Крім того, введення рослинних сухпайків буде доповнювати та розширювати асортимент продуктів.

У серпні 2024 року Міністерство оборони оголосило про розширення асортименту сухпайків для українських військовослужбовців, з урахуванням їхніх релігійних, медичних та етичних потреб. Тому, актуальним є розроблення нових харчових продуктів на основі рослинної сировини, яка є природним джерелом вітамінів, мінералів, водорозчинних цукрів, крохмалю, органічних кислот, пектинових речовин тощо. Використання рослинної основи дозволить окрім покращення харчової цінності продукту, ще й урізноманітнити раціон харчування (норма №15), що позитивно вплине на психоемоційний стан військовослужбовців.

Для різноманітності даного раціону харчування, доцільно було б включення до нього безалкогольного напою оздоровчого призначення.

За літературними джерелами [2], в якості рослинної сировини для створення напою було обрано: глід криваво-червоний (*Crataegus sanguinea* Pall.), м'яту перцеву (*Mentha piperita*), плоди шипшини (*Rosa cinnamomea* L.), журавлину (*Oxycoccus* Hill).

Обрану сировину використовували у вигляді порошків, які мали суху, розсипчасту структуру, однорідний колір, притаманний сировині.

При розробленні харчових продуктів для військовослужбовців, одним із ключових моментів, крім харчової та енергетичної цінності, є оцінка їх безпеки та якості.

Для оцінки якості отриманого напою використовували узагальнений показник, який знаходили комплексним методом. Для його розрахунку спочатку оцінювали прості властивості та на цій підставі розробляли комплексні показники, що характеризують складні

властивості розробленого продукту. Розробляли ієрархічну структуру показників якості напою – «дерево властивостей» та оцінювали наступні показники: органолептичну оцінку (група А), фізико-хімічні показники (група В) та харчову цінність (група С).

Аналіз оцінок якості властивостей проводили з використанням графіка функції бажаності Харрінгтона для властивостей груп А, В, С, що передбачає поділ всього інтервалу значень функції бажаності на ряд проміжків (градацій якості): погана якість, задовільна, хороша і відмінна.

Встановлено, що комплексна оцінка якості напою має показник 0.89, що за шкалою бажаності Харрінгтона визначається в інтервалі оцінки «дуже добре» (відмінно).

Для забезпечення якості та безпеки отриманого напою використовували систему НАССР (Hazard Analysis Control Critical Points – аналіз ризиків в контрольних критичних точках). Основою системи НАССР є детальний аналіз можливих біологічних, хімічних та фізичних факторів ризику, оцінювання імовірності їх виникнення на усіх етапах технологічного ланцюга виробництва та визначення засобів їх контролю і запобіганню випуску небезпечної продукції [3]. На основі аналізу розробленої принципово технологічної схеми було проведено аналіз критичних точок та розроблено план НАССР.

Для розроблення плану НАССР проаналізовано всі етапи технологічного процесу, на яких розглянуто потенційні небезпечні фактори, а також причини їх виникнення або джерело забруднення. В процесі ідентифікації ризиків використали діаграму «дерева прийняття рішень».

Таким чином, проведені дослідження якості та безпеки напою показали, що безалкогольний напій може використовуватись у складі раціонів харчування норми №15 для забезпечення військовослужбовців необхідними БАР, мікро- та макроелементами та дозволяє розширити асортимент харчових продуктів.

Література

1. Karl J.P., Margolis L.M., Fallowfield J.L. and et. Military nutrition research: Contemporary issues, state of the science and future directions. *Eur J Sport Sci.* 2022. Jan; 22(1). p. 87-98. DOI: [10.1080/17461391.2021.1930192](https://doi.org/10.1080/17461391.2021.1930192)
2. Галат Л. М. Світовий ринок ягід: сучасні тенденції та перспективи для України. *Ефективна економіка.* 2021. № 2. DOI: 10.32702/2307-2105-2021.2.76
3. Валько М.І., Стоянова О.В., Зубкова К.В., Мамай О.І., Яковенко Т.О. Особливості впровадження системи якості НАССР у діяльність підприємств харчової промисловості. *Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки.* 2024. № 2. с.203-214.