



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-**  
**ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ***  
***В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ***

**19 - 20 травня 2020 р.**

---

**Київ НУХТ 2020**

**Матеріали ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.**

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

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

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

**Організаційний комітет конференції:**

*Голова оргкомітету:*

**Яровий В.Л.** в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

*Заступники голови:*

**Шевченко О.Ю.** проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Доценко В.Ф.** декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

*Члени оргкомітету:*

**Неміріч О.В.** завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Шаран Л.О.** доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

**Антоненко І.Я.** в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

**Галинська О.М.** в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

*Секретар:*

**Ковальчук С.С.** асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

31.	<b>Коваль О.А., Бальоха А. С.</b> Молочні коктейлі функціонального призначення.....	257
32.	<b>Байдак С.В., Коваленко О.В., Фролова Н.Е.</b> Аюрведичне харчування на шляху до практиці.....	259
33.	<b>Потієнко Т.В., Ющенко Н. М.</b> Перспективи використання дієтичної добавки «Еламін» у технології харчової продукції.....	261
34.	<b>Силка І.М., Попович В.С.</b> Розширення асортименту борошняно-кондитерських виробів спеціального призначення.....	262
35.	<b>Нєміріч О.В., Михайленко В.М.</b> Визначення адгезійних властивостей тіста брауні спеціального призначення.....	264
36.	<b>Городецька І.М., Коваль О.А.</b> Технологія борошняних кондитерських виробів лікувально-профілактичного призначення.....	266
37.	<b>Браташ М.Й., Фролова Н.Е.,</b> Розроблення яблучного десерту з пряно-овочевою начинкою для людей з дисбалансом вата –доші.....	268
38.	<b>Фурманова Ю.П., Павлюченко О.С., Лукіянишен К.</b> Можливості використання вітчизняної рослинної сировини в технологіях напоїв аюрведичного спрямування.....	269
39.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В.</b> Використання бульб чуфи в технології морозива.....	271
40.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М., Гавриш А.В.</b> Коригування складу фризерного морозива за аюрведичними рекомендаціями.....	272
41.	<b>Фурманова. Ю. П., Павлюченко О.С., Кохановська В.</b> Корисні муси для закладів ресторанного господарства.....	273
42.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М.</b> Збитий кисломолочно-рослинний десерт з насінням чаї.....	274
43.	<b>Чижевська Л.А., Корецька І.Л.</b> Фізіологічне значення перших страв.....	275
44.	<b>Гулевата М.А., Процюк Б.В., Дяченко О.О.</b> Розробка композицій аюрведичних трав'яних чаїв.....	277
45.	<b>Нєміріч О.В., Устименко І.М.,</b> Желе з підвищеною харчовою цінністю.....	278
46.	<b>Фурманова. Ю. П., Павлюченко О.С., Єришева В.Р.</b> Використання пророщених зерен у технології десертної продукції.....	279
47.	<b>Коваль О.А., Коваленко Я. І., Становський Є. О.</b> Десерти функціонального призначення.....	280
48.	<b>Дятлов Д., Фролова Н.Е.</b> Ріпакова олія в продуктах аюрведичної кулінарії.....	282
49.	<b>Нєміріч О.В., Авраменко М.М.</b> Аюрведичний підхід до здоров'я та підвищення імунітету.....	283

### 33. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ «ЕЛАМІН» У ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Потієнко Т.В.,

Ющенко Н. М., к.т.н.

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

Йод відноситься до есенціальних мікроелементів, необхідних для життєдіяльності організму людини протягом усього життя. Найбільшим резервуаром йоду на нашій планеті є Світовий океан, звідки від у вигляді сполук органічної та неорганічної природи поширюється суходолом. Тому чим більш віддаленим є регіон від узбережжя океанів та морів, тим менше в його ґрунті міститься йоду. Нажаль, до йододефіцитних регіонів належить значна частина території України. Більшість українців щодня споживає лише 40–80 мкг йоду на добу. Добова ж потреба в йоді для жінок становить 150–300 мкг, для чоловіків — до 300 мкг. Норми споживання йоду для дітей: до 6 років – 90 мкг, а у віці 6–12 років – 120 мкг [1].

На сьогодні поряд дослідників розглядається перспективність використання морських водоростей, що мають харчову цінність та є джерелом засвоюваного йоду та інших мінеральних сполук.

Серед них – ламінарія, корисні властивості якої відомі давно. Але свіжа ламінарія потребує спеціальних умов зберігання, що обмежує її використання. На основі бурих водоростей ламінарії виробляється дієтична добавка «Еламін» Доведено, що Еламін не тільки зберігає усі корисні властивості ламінарії, але й має кращу засвоюваність. Зокрема при вживанні морської капусти ступінь засвоєння корисних речовин становить 5-15 % , у той же час при вживанні Еламіну всіх ступінь засвоюваності підвищується до 90...95%. Вміст органічного йоду у сухому концентраті Еламін становить 150-300 мг/100 г. Крім того, еламін є джерелом комплексу мінеральних сполук, вміст яких становить (мг/100 г): калію – 5250...6850, кальцію – 1090...2200, сульфур – 1300...1500, магнію – 1000...1300, фосфору – 300...450, феруму – 80...120, селену – 60...95. Крім того, у сухому залишку містяться біологічно активні вуглеводи (альгінати, ламінарин, маніт) – 42-47 %; білки – 6...9 %; ліпіди – 1,2...2,5 %; а також вітаміни та клітковина [2].

На сьогодні Еламін вже використовується як біологічно активна добавка у лікувально-профілактичному харчуванні. Розробка технологій харчової продукції із використанням Еламіну дозволить розширити можливості її застосування у повсякденному харчуванні йододефіцитних регіонів.

#### Література

1. Наказ МОЗ України №1073 від 03.09.2017 Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії.
2. Назаров В. П., Деревянко Л. П. Использование концентрата «Эламина» из морской водоросли ламинарии для минимизации действия радиации и йодной недостаточности // Наукові праці. – 2009. – Т. 116, Вып. 103. – С. 57–63.