

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

---



**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА**  
**КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

***присвячена 135-річчю Національного університету харчових  
технологій***

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

14-15 листопада 2019 р.

**КИЇВ НУХТ 2019**

**Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека:** Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2019 р. – 128 с.

У матеріалах конференції наведено тези доповідей за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення. Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: фармаконутриціологія у парадигмі нової концепції харчування, стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим добавкам, нетрадиційні джерела сировини у виробництві продукції нового покоління, інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів, якість, безпека, ефективність оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, харчові звички та культура харчування.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвиток в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть в нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

*Автори поданих матеріалів несуть повну відповідальність за підбір, точність наведених фактів, цитат, економіко-статистичних даних, галузевої термінології, інших відомостей.*

інтерактивної технології «foodpairing» у закладах ресторанного господарства	
<i>І. Гойко</i> Функціональні напівфабрикати для збагачення спеціальних харчових продуктів для військовослужбовців	71
<i>Л. Шмельова</i> Українські суперфуди, як альтернатива зарубіжним	73
<i>Н. Стеценко, Д. Медведюк</i> Обґрунтування вибору сировини при створенні ковбасних виробів для геродієтичного харчування	76
<i>М. Шипарева, Е. Молчанова, В. Язьков, Д. Шипарева</i> Потребительская оценка сладких начинок на основе семян чечевицы	78
<i>І. Гойко, С. Говорун</i> Кисломолочний напій оздоровчого призначення	80
<i>А. Фарісеєв, Ю. Мацук, І. Гончаренко, Б. Руденко</i> Розширення асортименту гарячих м'ясних страв	82
<b>Секція 6. ЯКІСТЬ, БЕЗПЕКА, ЕФЕКТИВНІСТЬ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ТА ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК</b>	
<i>С. Бажай-Жежерун, Ю. Коваль</i> Дослідження впливу температурного режиму пророщування на показники якості зерна	84
<i>О. Галінська, В. Шутюк</i> Вплив умов зберігання на якість суниці садової сорту фестивальна ромашка	86
<i>С. Камінська</i> Оптимальні умови заморожування для отримання високоякісних напівфабрикатів з плодів та ягід з щільною покривною тканиною	88
<i>С. Краєвська, О. Єщенко, Н. Стеценко</i> Використання методу регресійного аналізу для математичного моделювання процесу пророщування насіння льону	89
<i>О. Соколова</i> Порівняння біохімічного складу та антиоксидантних властивостей різних видів чаю	91
<i>С. Бажай-Жежерун, І. Салло</i> Аналіз харчової цінності основних зернових культур для використання їх у технології батончиків оздоровчого призначення	94
<i>А. Фарісеєв, Ю. Мацук, О. Вієнко, В. Кугай</i> Удосконалення безалкогольних глінтвейнів з використанням фруктової сировини	96
<b>Секція 7. ХАРЧОВІ ЗВИЧКИ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ</b>	
<i>N. Naumenko, M. Kosyniuk</i> Foodstuffs to improve the mental activity	99
<i>Д. Шушпанов</i> Характер харчування та його вплив на стан здоров'я населення	101
<i>Т. Переверзева</i> Дослідження використання автентичних продуктів у сфері ресторанного бізнесу	103
<i>Ю. Коробка, М. Долинїна</i> Режим харчування в тренувальні дні	107
<i>Н. Стеценко, І. Медведюк</i> Аналіз стану харчування школярів та шляхи	108

2. Simakhina G.A., Bazhay-Zhezherun S.A., Mykoliv T.I., Bereza-Kindzerska L.V., Antoniuk M.M. The Use Of The Biologically Activated Grain Is In Technology Of Health Products. East European Scientific Journal. 2017. № Vol.4. P.147-153.

## ВПЛИВ УМОВ ЗБЕРІГАННЯ НА ЯКІСТЬ СУНИЦІ САДОВОЇ СОРТУ ФЕСТИВАЛЬНА РОМАШКА

Олександра Галінська, Віталій Шутюк

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Вимоги споживачів до якості плодів і овочів з кожним роком дедалі зростають. Якість рослинної продукції в торгівельній мережі будь-якої пори року має бути високою – максимально наближатися до щойно зібраної. Для тривалого зберігання великих партій плодоовочевої продукції широко використовуються холодильні камери з регульованим (РГС) і модифікованим (МГС) газовими середовищами [1].

Нині все більш відомою стає перспективна технологія з використанням МГС – збереження свіжих продуктів з використанням сучасної упаковки для зберігання і транспортування плодоовочевої продукції [2]. Правильно підібрані матеріали упаковки та умови зберігання продукції дозволяють уповільнити старіння та псування плодоовочевої продукції до восьми разів. Для зберігання харчових продуктів використовують спеціальні пакувальні матеріали і плівки з високими бар'єрними властивостями, призначені для упаковки в МГС, які виробляються всесвітньо відомими компаніями, такими як MСR, StePac L.A. Ltd, Plus Pack, Dupont тощо.

**Матеріали та методи.** Для дослідів використовували ягоди суниці садової сорту Фестивальна ромашка округлої форми зібрані у червні 2019 року масою 35...40 г. Визначення вмісту сухих розчинних речовин і цукрів проводили за стандартними методиками [3] на кафедрі технології консервування Національного університету харчових технологій.

**Результати.** Для уповільнення процесів дозрівання і подовження термінів зберігання ягід суниці садової сорту Фестивальна ромашка з одночасним збереженням їх високої якості необхідно створити відповідний температурний та газовий режими зберігання. Дослідження змін якості суниці проводились за таких умов:

- температура холодильного зберігання — 10, 5 і 0 °С;
- склад модифікованого газового середовища — без пакування; 10 % O<sub>2</sub>, 15 % CO<sub>2</sub>.

Аналіз результатів експериментальних даних показав, що кращими умовами для збільшення тривалості суниці садової є зберігання в умовах МГС при температурі 0 °С. Так, допустима тривалість зберігання суниці садової становить: без пакування при температурі 10 °С становить не більше 4 діб, тоді як за умов МГС ( $t = 0$  °С, 10 % O<sub>2</sub>, 15 % CO<sub>2</sub>) становить більше 16 діб. Також за умов МГС краще зберігаються сухі речовини та цукри у ягодах суниці (рис. 1). Вміст сухих розчинних речовин з 9,98 % до 9,4 % зменшується менш чим ніж за чотири доби, а в умовах МГС за 6 діб при температурі – 5 °С і понад 16 діб при температурі 0 °С. Подібна тенденція спостерігається і для вмісту цукрів в суниці садовій, де їх концентрація зменшується з 6,8 % до 5,4 % відповідно.

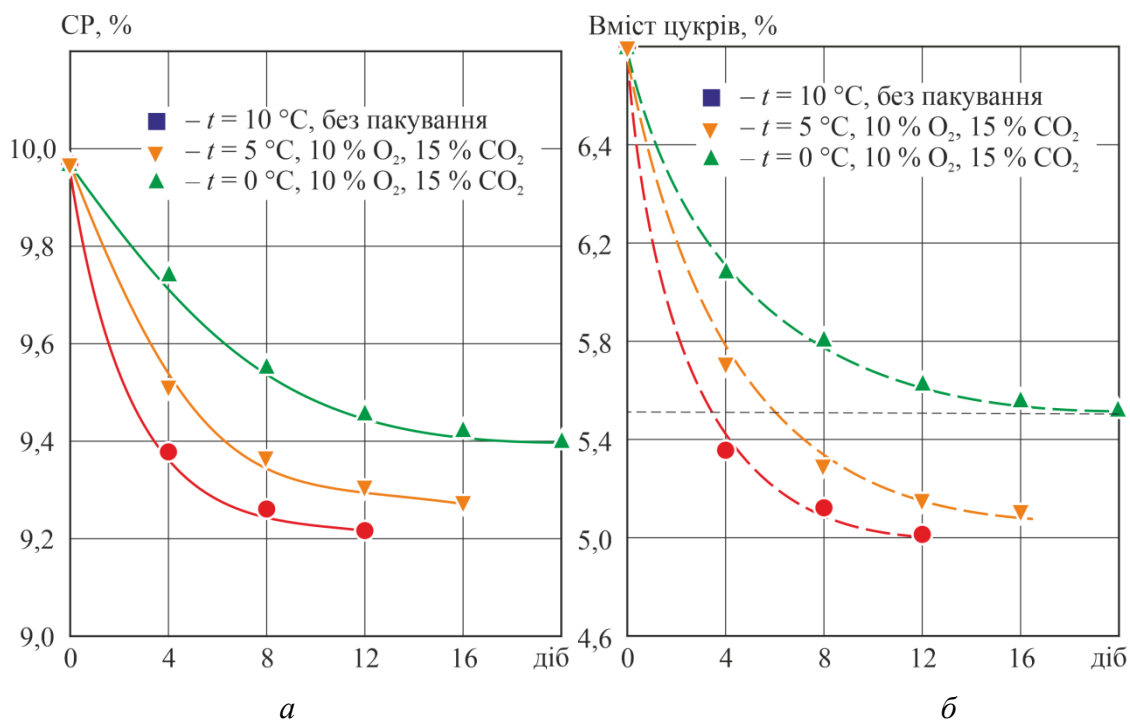


Рис. 1. Вміст сухих розчинних речовин (а) та цукрів (б) в ягодах суниці впродовж зберігання

**Висновки.** Застосування спеціальних пакувальних матеріалів з бар'єрними властивостями та низьких температур забезпечує створення модифікованого газового середовища, що в свою чергу дозволяє збільшити термін зберігання суниці садової сорту Фестивальна ромашка більше ніж чим в чотири рази та зберегти її якісні характеристики.

#### Література.

1. Дубініна А. А. Сучасний стан розвитку технологій зберігання плодів і овочів / А.А. Дубініна, Т.М. Летуга, В.В. Новікова, Т.В. Фролова // Молодий вчений. – 2016. – № 11. – С. 23-30. – Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv\\_2016\\_11\\_8](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_11_8)
2. Хвостов П.Е. Упаковывание с использованием модифицированной газовой среды // Упаковка. – 2011. – № 6. – С. 56–58.