

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**ВСЕУКРАЇНСЬКА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

“Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”

29 - 30 жовтня 2012 р.

Київ НУХТ 2012

Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції “Здобутки, проблеми та перспективи розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу”, 29 - 30 жовтня 2012 р. – К.: НУХТ, 2012 р. – 409 с.

Видання містить матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції.

Розглянуто проблеми розвитку та удосконалення існуючих технологій готельно-ресторанної галузі в Україні та світі, створення нових для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, новітніх напрямів і форм розвитку туристичного бізнесу в умовах глобалізації.

Розраховано на підготовлених фахівців і дослідників, які займаються означеними проблемами у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі.

Редакційна колегія: С.В. Іванов (голова оргкомітету), Т.Л. Мостенська (заступник голови оргкомітету), В.Ф. Доценко (заступник голови оргкомітету), Л.Ю. Арсеньева (заступник голови оргкомітету), Н.В. Акутіна (заступник голови оргкомітету), Л.О. Шаран (відповідальний секретар), Ю.І. Сологуб (відповідальний за наукову роботу викладачів та студентів на факультеті ГРТБ), Н.М. Стеценко (відповідальний за наукову роботу викладачів та студентів на факультеті ХЕТОП), Сімахіна Г.О., А.В. Гавриш, Д.І. Басюк., Т.П. Голікова, О.В. Неміріч, О.В. Губеня.

Рекомендовано вченою радою НУХТ
Протокол № 2 від «25» вересня 2012 р.

молочних продуктів (близько 30 %) спостерігається зниження споживання білкової їжі (8...10 %).

41. РОЗРОБЛЕННЯ МАСЛЯНИХ ПАСТ ІЗ КОМПЛЕКСОМ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРІЄНТІВ ІЗ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ

С.В. Іванов

Т.О. Рашевська

Національний університет харчових технологій

На сьогодні увесь світ переходить на профілактичну медицину. Біологічно активні харчові добавки відносяться до класу натуральних компонентів їжі – мікронутрієнтів, що володіють вираженими фізіологічними і фармакологічними впливами на організм людини.

Фізіологічні функції мікронутрієнтів досить різноманітні. Але до сих пір функції кожного мікронутрієнта розглядають окремо. Акцент на специфічних функціях мікронутрієнтів збузив уявлення щодо їх лікувально-профілактичних властивостей. У харчових речовинах, особливо рослинного походження, одночасно присутні десятки і сотні мікронутрієнтів. Відповідно лікувально-профілактичні властивості харчових продуктів визначаються не біологічним ефектом окремих мікронутрієнтів, а є результатом комплексної взаємодії між ними. Більшість рослинних мікронутрієнтів мають широкий інгредієнтний склад, тому для них характерні декілька механізмів лікувально-профілактичної дії. Це є принциповою відмінністю мікронутрієнтів від синтетичних фармакологічних препаратів, які, як правило, є однокомпонентними і мають вузьку односторонню дію. Нині все більш очевидною є необхідність комплексної функціональної взаємодії декількох біологічно активних мікронутрієнтів. Відмічається тісний взаємозв'язок між захворюваннями і дефіцитом основних мікронутрієнтів. У шкалі смертності перші місця займають серцево-судинні та онкологічні захворювання, цукровий діабет – третє місце.

Нами розроблено асортимент масляних паст із комплексом біологічно активних рослинних мікронутрієнтів, які мають лікувально-профілактичні властивості. Молочну основу паст складала із вершкового масла та сухого знежиреного молока. В неї вносили добавку із насіння льону та інулін. Насіння льону є одним із цінних джерел комплексу біологічно активних мікронутрієнтів. Вони містять важливі компоненти рослинної природи, що позитивно впливають на організм людини: ліпіди, вуглеводи, білки, лігнани, вітаміни E, A і C, макро- та мікроелементи P, Mg, K, Na, Fe, Cu, Mn, Zn. Особливий інтерес учені проявляють до олії насіння льону, яка містить поліненасичені жирні кислоти (ПНЖК): ω -3 і ω -6. Останнім часом ω -3 ПНЖК розглядають в якості одного із основних мікронутрієнтів лікувальної дієти при цукровому діабеті, порушенні мозкової діяльності, профілактиці та лікуванні основних серцево-судинних та онкологічних захворювань. Омега-3 ПНЖК є одним із найголовніших чинників гальмування процесів старіння, сприяє омолодженню. Харчові волокна та лігнан суттєво знижують рівень холестерину в крові. Вказані компоненти слугували основою для створення масляних паст. В пасту антидіабетичного призначення додатково вносили цикорій і фруктозу, які мають лікувально-профілактичні та антидіабетичні властивості. Цикорій рекомендують для лікування цукрового діабету, шлунково-кишкового тракту, печінки та подагри, він регулює обмін речовин, дещо посилює серцеву діяльність. Цикорій є цінним продуктом лікувально-профілактичного призначення. Його також використовують у різних галузях харчової промисловості для надання специфічного запаху, смаку, аромату та забарвлення. Розроблено масляну пасту з комплексом біологічно активних мікронутрієнтів, які використовують для профілактики та лікування серцево-судинних захворювань: сироп із ягід чорниці на фруктозі. Ягоди характеризуються високим вмістом особливого класу біофлавоноїдів: антоціанозидів, які знижують рівень тригліцеридів плазми, запобігають розвитку атеросклерозу, поліпшують мікроциркуляцію та знижують тиск. Масляні паста мають вишуканий, приємний смак та поліпшені показники структури та консистенції.

Технологія розрахована на використання наявного на заводах серійного обладнання для виробництва масла, вона може бути використана на підприємствах дитячого та громадського харчування та в санаторно-лікувальних закладах.

42. ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ ІЗ МОРКВИ ПРИ ЗБАГАЧЕННІ ВЕРШКОВОГО МАСЛА

Т.О. Рашевська

О.М. Вашека

Національний університет харчових технологій

Нині провідні вчені світу відмічають тісний взаємозв'язок між рядом хронічних захворювань та дефіцитом основних мікронутрієнтів у щоденному харчовому раціоні людини. Одним із головних шляхів вирішення актуальних проблем у цьому напрямі є гармонійне поєднання традиційних харчових продуктів із природними рослинними інгредієнтами, які у порівнянні із синтетичними, мають кращу засвоюваність та підвищену біологічну дію на організм людини.

Вершкове масло займає особливе місце серед молочних продуктів. Воно присутнє у раціоні всіх вікових категорій населення країни, входить до ряду дієт, які використовуються у закладах оздоровчого та лікувального призначення, відноситься до продуктів щоденного споживання. Це обумовлює перспективність створення нових видів продуктів на його основі.

Значну увагу при створенні нових видів вершкового масла у якості добавки привертає морква, яка відрізняється значним вмістом каротиноїдів. Відомо, що природні каротиноїди виконують у організмі людини ряд важливих функцій: є джерелом вітаміну А, виступають у ролі радіопротекторів, позитивно впливають на обмінні процеси в організмі, підвищують клітинний імунітет, зменшують агрегацію тромбоцитів, проявляють виражену антиоксидантну дію на