

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



**МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

16 листопада 2022 р.

КИЇВ НУХТ 2022

Секція 6. ЯКІСТЬ, БЕЗПЕКА, ЕФЕКТИВНІСТЬ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ТА ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК

<i>Гойко І.</i> Визначення якості кисломолочного напою оздоровчого призначення	70
<i>Івчук Н.</i> Про зміни у законодавчих актах України з питань забезпечення дитячим харчуванням	72
<i>Глюк Д., Бажай-Жежерун С.</i> Органолептичні показники житньо-пшеничного хліба, збагаченого порошком кропиви та молочною сироваткою	74
<i>Ткач В., Жозе І. Ф. Да Пайва Мартін, Кушнір М.В., Іванушко Я.Г., Сільвіо С. Де Олівейра, Жарем Р. Гарсія, Елой А. Да С. Філью, Ягодинець П.І., Лусінда В. дуж Рейш.</i> Теоретичний опис електрохімічного визначення орельяніну та іботенової кислоти на електроді, модифікованому ванадій (iii) оксигідроксиду	77
<i>Зінченко Н., Попова І.</i> Зв'язана вода гідрофільних компонентів харчових продуктів	79
<i>Ясінська І.</i> Біоактивні компоненти пророщеного насіння соняшнику (<i>helianthus annuus l.</i>)	81
Секція 7. ХАРЧОВІ ЗВИЧКИ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ	
<i>Чугасва Н.</i> Психологія харчових звичок різних країн світу	83
<i>Данилевич І., Пасічний В.</i> Харчові звички та культура харчування	84
<i>Башта А., Задесенська І., Федько С.</i> Показники обізнаності та усвідомлення здобувачами НУХТ факторів ризику хронічних неінфекційних захворювань	86
<i>Куделко А., Бажай-Жежерун С.</i> Вплив дефіциту білка на організм дитини	88
<i>Федоренко Т.</i> Аналіз харчової цінності гастрономічно-туристичного продукту «Kyiv pie»	90

тим самим забезпечують здорове покоління, як виробників, так і споживачів харчової промисловості, зокрема оздоровчих продуктів.

УДК 372.879.6:613.8

ХАРЧОВІ ЗВИЧКИ ТА КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ

Інна Данилевич, Василь Пасічний

Національний університет харчових технологій

Їжа є базовою потребою людини, однією з основних умов її існування, закладених природою. Харчування має неабиякий вплив на здоров'я, тривалість та якість життя людини, її працездатність, фізичний та розумовий розвиток, самопочуття і настрій. Саме від кількості отриманих з їжі поживних речовин, вітамінів та мікроелементів залежить життєдіяльність та правильне функціонування організму людини.

На ранніх етапах розвитку людства (2,5 млн. років тому) раціон людини був не надто різноманітним і обмежувався споживанням необробленої рослинної їжі (ягід, трав, горіхів, корінців різних рослин). Згодом до нього додалося ще й м'ясо, оскільки людина навчилася виготовляти з каменю примітивні знаряддя для полювання та мала можливість колективно полювати на великих тварин.

Близько 1,5 млн. років тому людина навчилася добувати вогонь, що дало можливість готувати впольовану дичину, а не їсти її сировою. М'ясо, приготоване на вогні, легше засвоювалось, не містило шкідливих мікробів і стало основним джерелом білка для тодішньої людини.

Важливим етапом розвитку харчування стало зародження сільського господарства близько 10 000 років тому. Людина приручила диких тварин і почала вирощувати їстівні рослини – овочі, злаки та бобові культури. Вважається, що саме в цей період в раціоні людини з'явився прісний хліб та пиво. Завдяки появі нових способів обробки насіння рослин, таких як товчіння, вимочування, та ферментування, люди отримали багату на білки та енергію їжу. М'ясо диких тварин поступово замінилося м'ясом домашньої худоби – яловичиною, свининою, бараниною.

У 1924 році було винайдено спосіб заморожувати продукти, після чого розпочалась ера напівфабрикатів. Основними продуктами харчування стали м'ясні та рослинні консерви, ковбасні вироби та готові холодні напої. Перший фаст-фуд під назвою "Вайт Касл" відкрили

у 1921 році в Канзасі (США), коронними стравами були гамбургери та картопля-фрі. Наприкінці 1940 р. з'явилася найвідоміша у світі мережа ресторанів швидкого харчування "МакДональдз".

У 1990-х роках винайшли генномодифіковані продукти (ГМО), першою їх комерційне виробництво розпочала компанія Калген (Calgene) із томатом FlavrSavr. Зараз все більше виробників віддають перевагу ГМО.

На початку 1990-х рр. британський фізик-ядерник Ніколас Курті запроваджує нову модну тенденцію в кулінарії, яка називається «молекулярна кухня». Для страв цієї кухні властиве незвичне поєднання компонентів та специфічні способи приготування продуктів: обробка рідким азотом, збагачення вуглекислою, змішування нерозчинних речовин і т. д.

Харчові звички певної групи населення зумовлені великою різноманітністю факторів. По-перше, можливість наявності певної їжі в конкретному географічному районі полегшує встановлення традиції в її споживанні. Але є й інші не менш важливі фактори: релігійні та культурні, що визначають споживання їжі та навіть те, коли вона буде спожита.

У нашому суспільстві час їжі - це обставина, навколо якої обертається сімейне життя. Якщо раніше обід був основним прийомом їжі, то тепер щоденне сімейне збирання за столом опівдні часто ускладнюється новими робочими звичками та відстанню між домом та робочим місцем. З цієї причини у багатьох сім'ях вечера зайняла своє місце.

Заснований Карло Петріні в 1986 році рух повільної їжі став міжнародною асоціацією в 1989 році. На сьогодні вона має понад 100 000 зареєстрованих, зі штаб-квартирою в порядку народження в Італії, Німеччині, Швейцарії, США, Франції, Японії та членах у 122 країнах.

Повільна їжа передбачає надання належного значення задоволенню, пов'язаному з їжею, навчитися насолоджуватися різноманітністю рецептів та смаків, розпізнавати різноманітність місць виробництва, поважати ритм сезонів.

Філософія руху базується на захисті гастрономічного задоволення та необхідності повільніших ритмів життя, починаючи від міркувань про цінність їжі, щоб задуматися про якість життя і дійти до визнання найбільш місцевих ідентичностей, причому об'єктом переоцінки історії кожної соціальної групи.

Література

1. Брэгг П. Чудо голодання / П. Брэгг; пер. с англ. Е. Александренко. – Донецк: Сталкер, 2000. – 400 с.
2. Міхеєнко О.І. Валеологія: Основи індивідуального здоров'я людини: навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. і допов. Суми: Університетська книга, 2010. 448 с.

3. Неумывакин И.П. Эндоекология здоровья / И.П. Неумывакин, Л.С. Неумывакина. СПб.: ДИЛЯ, 2005. 544 с.

4. Уголев А.М. Естественные технологии биологических систем . Л.: Наука, 1987. 317 с. 2000. 384 с.

УДК 613:614.2

ПОКАЗНИКИ ОБІЗНАНОСТІ ТА УСВІДОМЛЕННЯ ЗДОБУВАЧАМИ НУХТ ФАКТОРІВ РИЗИКУ ХРОНІЧНИХ НЕІНФЕКЦІЙНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ

Алла Башта, Ілона Задесенська, Світлана Федько

Національний університет харчових технологій

Сучасною проблемою громадського здоров'я в Україні є швидке та неухильне зростання хронічних неінфекційних захворювань (ХНІЗ), що негативно впливає на демографічні показники, працездатність та якість життя населення. Така негативна ситуація значною мірою обумовлена низьким рівнем знань великої кількості населення щодо закономірностей формування, зміцнення і збереження власного здоров'я, і нерідко безвідповідальним ставленням до нього.

Особливу загрозу становить те, що вік розвитку неінфекційних захворювань суттєво помолодшав, а значна частина студентів наприкінці професійного навчання обтяжена низкою серцево-судинних, шлунково-кишкових захворювань тощо.

Стан здоров'я сучасної молоді є однією з найважливіших проблем сьогодення, що перебуває під впливом багатьох факторів, найбільш вагомим з яких є спосіб життя. Саме поведінкові фактори відіграють вирішальну роль у розвитку ХНІЗ. І це, перш за все, нераціональне харчування, низька фізична активність, шкідливі звички.

Згідно зі стратегією ВООЗ, профілактика ХНІЗ за рахунок зміни способу життя набуває все більшого значення. Світовою практикою доведено, що, спираючись на доктрину «факторів ризику», є реальна можливість проводити профілактику ХНІЗ, перш за все серед молоді, за рахунок формування у них потреби у здоровому способі життя. В свою чергу, дослідження сучасних наукових джерел, присвячених проблемам здорового способу життя молоді, дають можливість зрозуміти, що рівень їх обізнаності недостатній, харчування незбалансоване [1].