

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

7 листопада 2024 р.

КИЇВ НУХТ 2024

Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 7 листопада 2024 р., м. Київ. К.: НУХТ, 2024 р. 157 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.

ЗМІСТ

Секція 1. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ НАУКОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ	
<i>Маслійчук О., Кончак О.</i> Інноваційні технології оздоровчих напоїв у харчуванні спортсменів	8
<i>Stetsenko N., Medvedyuk I.</i> Improvement of the technology of children's canned goods For health purposes with a combined composition	9
Секція 2. НУТРИЦІОЛОГІЧНЕ КОРЕГУВАННЯ ТА ПРОФІЛАКТИКА ХВОРОБ ЗАСОБАМИ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	
<i>Сімахіна Г., Камінська С.</i> Нові підходи у нутриціології до формування харчових раціонів	12
<i>Бондар А., Боярський Б., Литвинов Г.</i> Принципи створення і використання підсистеми штучного інтелекту для клітинної нутриціології	14
<i>Стеценко Н.</i> Функціональні харчові продукти та інгредієнти для подолання наслідків стресу у населення країни в умовах військового стану	17
<i>Лисюк Р., Раух А.</i> Розробка різних типів продуктів функціонального призначення з вітамінною активністю на основі рослинних субстанцій	19
<i>Базиліук М., Бажай-Жежерун С.</i> Хліб на основі лляного борошна для дієтичного харчування	21
<i>Лопатинська О.</i> Обґрунтування принципів раціонального харчування хворих при антибіотикотерапії	23
Секція 3. МЕДИКО-БІОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ.	
<i>Антіпіна О., Озоліна С., Губська Ю.</i> Крем-сир з додаванням топінамбуру	26
<i>Борук С.</i> Проведення заміни пшеничного борошна на рисове та кукурудзяне у кондитерських виробках	28
<i>Калайда К., Гайдай І.</i> Удосконалення рецептурної композиції зефіру зниженої калорійності	30
<i>Shlapak H., Synytsia O., Reus O.</i> Prospects for the use of vegetable raw materials in meat products	32
<i>Білик О., Березницька В., Білохатнюк В.</i> Картопляна клітковина ефективний збагачувач здобних виробів харчовими волокнами	34
<i>Гезь Я., Климова В.</i> Виробництво печива з використанням чорничної і смородинової клітковини	37
<i>Герасименко В., Красінько В.</i> Використання грибів для створення оздоровчих продуктів на основі мікопротеїну	39
<i>Юрова Т., Угляр Б.</i> Застосування гарбузового пюре при виробництві хлібу оздоровчого призначення	41
<i>Козлова Я., Гойко І.</i> Фірма «Фавор» лідер молочної продукції в Україні	43

ФІРМА «ФАВОР» ЛІДЕР МОЛОЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ

Ярослава Козлова, Ірина Гойко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Цього року свій перший унікальний практичний досвід здобувачі кафедри технології оздоровчих продуктів освітньої програми «Харчові технології та інженерія» ННІХТ набували на ТОВ «ФІРМА «ФАВОР» м. Київ.

ТОВ «ФІРМА «ФАВОР» - молокопереробний завод, який розпочав свою діяльність у 1993 році і є одним із провідних виробників молочної продукції, в тому числі для дитячого та дієтичного харчування. Завод випускає продукцію ТМ «АМА» і «А-МАМ» для дітей від 2 років, з короткими термінами придатності (до 5 діб) і на якому було виготовлено перший в Україні термостатний живий йогурт.

Матеріально-технічна база, високий рівень організації виробництва дозволив здобувачам ознайомитися зі сучасним устаткуванням, особливостями технологічних операцій, на практиці засвоїти знання та навички, отримані під час вивчення освітніх компонент «Комплексна дисципліна. Харчові технології», «Технологія продуктів функціонального призначення», «Технологія харчових та дієтичних добавок» тощо.

Керівництво підприємства з неабиякою відповідальністю підійшло до формування графіку проходження практики, раціонально розподіливши період перебування практикантів на підприємстві таким чином, щоб вони якомога більше були задіяні на кожному етапі.

Підприємство обладнане сучасним устаткуванням та виготовляє понад 70 найменувань молочних продуктів, які можна розділити на наступні категорії:

- Традиційні: молоко, кефір, сметана, ряжанка, сир кисломолочний, вершки 35% та йогурти.
- Ексклюзивні продукти: сир м'який «Любительський», м'який сир ТефАМА, лінійка кисломолочних продуктів «До сніданку»
- До оздоровчої продукції можна віднести продукцію з категорії вітамінізованих продуктів (молоко, кефір, питні та десертні йогурти - до яких додають комплекс вітамінів) та продукти для спеціального дієтичного споживання: іолактон зі стевією 2,5%, наріне з фруктовими наповнювачами (банан/персик) 2,5%, сир альбумінний 2%.

Продукція має найвищу якість: використовується сировина вищого гатунку та екстра. З фермерських господарств, які мають підтверджений статус спеціальних сировинних зон,

молоко уже через 2 години після доїння і первинної обробки доставляється на виробництво, а після проведення контрольних лабораторних досліджень молоко йде у переробку.

Виробництво продукції проходить із суворим дотриманням вимог, після чого проходить тестування за мікробіологічними, фізико-хімічними та органолептичними показниками. Крім того продукція є абсолютно натуральною, із використанням виключно натуральних консервантів (сіль, цукор), тому має не довгий термін зберігання.

ТОВ «ФІРМА «ФАВОР» випускає продукцію за національними стандартами. На підприємстві впроваджені системи: ДСТУ ISO22000:2019, ДСТУ ISO9001:2015, ДСТУ ISO14001:2015 та отримано сертифікат, який підтверджує натуральність продуктів.

Продукція поставляється в понад 500 дитячих садочків по Києву, а також в санаторії, поліклініки, лікарні, дитячі табори, школи та оздоровчі центри. Продукцію можна придбати у мережі магазинів «Київхліб», «Цар Хліб», торговій мережі натуральної продукції «Еко-лавка», «Епіцентрі», приватних крамницях або замовити онлайн на сайті.

Популярність продукції зростає, а з нею і попит, тому розширюється географія продажу. На сьогоднішній день продукція «АМА» постачається до деяких приватних крамничок Харкова, Вінниці, Полтави, Коростеня, Дніпра та Одеси.

ТОВ «ФІРМА«ФАВОР» неодноразово нагороджувались Київською міською та Святошинською районною державними адміністраціями, дипломами виставок і конкурсів. Отримували багато позитивних оцінок від споживачів. І навіть, після початку повномасштабного вторгнення не припиняло свою роботу та продовжувало постачання молочної продукції.

На даний момент часу на ринку немає українського молочного виробництва, що могло б зрівнятися із якістю продукції фірми «ФАВОР», але, на жаль, продукція цієї фірми є не дуже розповсюдженою серед пересічних споживачів, бо її доволі складно відшукати на полицях супермаркетів через достатньо вузький ринок збуту.

Колектив кафедри і здобувачі вдячні керівництву підприємства за отриманий неоціненний досвід та надання нашим студентам можливості практичного опанування спеціальності.

Література:

1. ТОВ «ФАВОР» <https://favor-ama.kiev.ua/>