

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

85
**Anniversary International
scientific conference of young
scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

**dedicated to the 135th anniversary of the National
University of Food Technologies**

April 11–12, 2019

Part 1

Kyiv, NUFT, 2019

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.

© НУХТ, 2019

12. Удосконалення технології напівфабрикатів у тістовій оболонці

Марина Селюк, Олександра Гащук, Оксана Москалюк

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Харчування в дитинстві є важливим чинником, який впливає на здоров'я в цілому та на опірність організму до негативних факторів навколишнього середовища. При формуванні раціонів школярів використовують різноманітні продукти тваринного і рослинного походження, що забезпечують організм необхідними макро- і мікронутрієнтами, в тому числі мінеральними речовинами та вітамінами. Одним із шляхів є розроблення інноваційних продуктів з нетрадиційним поєднанням. У науковій роботі запропоновано удосконалення технології напівфабрикатів у тістовій оболонці з використанням шпинату.

Результати. Шпинат збагачує організм поживними речовинами, виводить шлаки та токсини. Лише у моркві є більше каротину ніж у шпинаті, а завдяки великому вмісту заліза, сприяє гемоглобіну активніше жити клітини киснем; покращує метаболізм і допомагає організму виробити більше енергії. Шпинат захищає від пошкоджень слизової оболонки, повертає в норму вуглеводний обмін, бере участь у виготовленні важливих для організму гормонів. Людям, які часто потерпають від стресів, вживання шпинату допомагає відновити спокій та працездатність. Так як у шпинаті міститься йод, він добре впливає на роботу щитовидної залози.

Харчова і біологічна цінність шпинату

Хімічний склад	Вітаміни	Мікроелементи та макроелементи
Вода – 91,6 г Білки – 2,9 г Вуглеводи – 2 г Моно- і дисахариди – 1,9 г Крохмаль – 0,1 г Харчові волокна – 1,3 г Жири – 0,3 г Ненасичені жирні кислоти – 0,1 г Насичені жирні кислоти – 0,1 г Органічні кислоти – 0,1 г Зола – 1,8 г Калорійність шпинату – 23 кКал	Вітамін РР – 0,6 мг Бета-Каротин – 4,5 мг Вітамін А – 750 мкг Вітамін В1 (тіамін) – 0,1 мг Вітамін В2 (рибофлавін) – 0,25 мг Вітамін В5 (пантотенова) – 0,3 мг Вітамін В6 (підоксин) – 0,1 мг Вітамін В9 (фоліева) – 80 мкг Вітамін С – 55 мг Вітамін Е – 2,5 мг Вітамін Н – 0,1 мкг Вітамін К (филлохінон) – 482,9 мкг Вітамін РР – 1,2 мг Холін – 18 мг	Кальцій – 106 мг Магній – 82 мг Натрій – 24 мг Калій – 774 мг Фосфор – 83 мг Залізо – 13,51 мг Цинк – 0,53 мг Мідь – 13 мг Марганець – 0,897 мг Селен – 1 мкг

Висновки. Використання шпинату у технології напівфабрикатів у тістовій оболонці дозволить розширити асортимент продуктів у раціонах харчування школярів.

Література

1. Довідник [Електронний ресурс] <https://dovidka.biz.ua/himichniy-sklad-shpinatu/>
2. Medfond.com – корисні властивості шпинату [Електронний ресурс] <https://medfond.com/korysni-produkty/shpinat-korysni-vlastivosti.html>