

2. Stelzner Michael A. 2012 Social media marketing industry report. / Michael A. Stelzner. – Режим доступу: <https://www.socialmediaexaminer.com/SocialMediaMarketingIndustryReport2012.pdf>.
3. Facebook в Україні / PlusOne. – Режим доступу: https://plusone.com.ua/fb/?fbclid=IwAR1VbF7fRRHz1jzOpFAoCsy2Qhg2QNdJne0hgRNlzn0-G1KROsm3_N9DXWI.
4. Ермолова Н. Продвижение бизнеса в социальных сетях Facebook, Twitter, Google+ / Н. Ермолова. – М: Альпина Паблишер. 2013. - 357 с.

ЗБАГАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ВІТАМІНОМ D НА ПРИКЛАДІ МОРОЗИВА

Коляденко О.В., гр. ХТД-74м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.Ф. Аксьонова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

За інформацією, розміщеної на сайті профспілок, щодо рівня життя населення України, за межею відносної бідності наприкінці 2015 року перебувало 23,8% населення країни, а вже за 1 півріччя 2017 року цей показник зріс до 25,4. Серед усіх витрат домогосподарств 93,7% становили споживчі витрати (у I півріччі 2016р. – 93,3%). На продовольчі товари витрачається близько 50% бюджету. Вартість харчування однієї особи на перше півріччя 2017 року становила у середньому 54 грн на добу проти 46 грн у I півріччі 2016 року. При цьому скоротилося споживання деяких продуктів, зокрема молока та молочних продуктів.

За даними Державної служби статистики України за січень–вересень 2018 року продукти харчування подорожчали на 3,1%. На 12,7–8,2% зросли ціни на хліб, макаронні вироби, рибу та продукти з риби, м'ясо та м'ясопродукти; на 4,2–1,4% – безалкогольні напої, молочні продукти, масло, рис, олію соняшникову. Це призводить до виключення деяких продуктів харчування з раціону.

Вищенаведені факти свідчать про порушення структури харчування населення країни, через низьку продовольчу безпеку, що призводить до зниження рівня життя та, відповідно, зростання та розповсюдженості патологій різного характеру в наслідок нестачі певних нутрієнтів і вітамінів, зокрема, вітаміну D.

Результати представлені в роботах показують зв'язок між поширеністю хронічних неінфекційних захворювань і нездоровий перевагами в їжі. Дослідження останніх років підкреслюють важливу

роль вітаміну D в фізіології людини. Так недостатнє його споживання може призводити до підвищеного ризику цукрового діабету I типу, гіпертонії та інших захворювань, не кажучи вже про його найважливішу роль в підтримці необхідного рівня кальцію в організмі.

За літературними даними дефіцит вітамінів в раціоні складає у середньому 20-30 відсотків. Причому цей дефіцит не залежить від регіону проживання та є всесезонним.

На сьогоднішній день йдеться про те, що переважна більшість жителів України має дефіцит вітаміну D. Для дорослого населення цей показник складає 81,8%, а для дітей шкільного віку – 88,5%. Лише 4,6% жителів мають рівень 25(OH)D у сироватці крові в межах норми.

Повноцінне харчування не може вважатися таким без адекватного вмісту у раціонах есенціальних мікронутрієнтів: вітамінів і мінеральних речовин, які відносяться до незамінних харчових речовин.

Збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами – об'єктивна необхідність у наш час, про це свідчить різке зниження енерговитрат сучасної людини в умовах швидкого розвитку індустріальної спільноти. Суттєве збільшення свіжих фруктів та овочів у раціоні не може достатньо вплинути на вітамінний дефіцит.

Вітаміни мають винятково високу біологічну, але людський організм не може синтезувати вітаміни А, Е, К. Вітамін D може синтезуватися в організмі під дією сонячного опромінення. Але, слід зазначити, що це не вирішує проблему дефіциту вітаміну D. Тому всі ці вітаміни людина має отримувати із харчуванням. Складність у забезпеченні організму жиророзчинними вітамінами полягає у тому, що більшість населення не вживає продукти, багаті на ці вітаміни у достатній кількості. Тому необхідним та актуальним є введення ліпофільних вітамінів у раціони харчування населення шляхом фортифікації харчових продуктів.

Основні засади щодо реалізації програм фортифікації харчових продуктів наведено у Codex Alimentarius. Продукти, що піддаються фортифікації мають бути доступними в усіх сенсах для споживання, стабільними під час виробництва, зберігання та транспортування. Вони мають містити есенціальні нутрієнти в адекватних кількостях (не надвисоких та не наднизьких).

Дефіцит вітаміну D, згідно статистичних свідчень, спостерігається у кожній четвертій людини на землі, Україна не є винятком. Це обумовлено недостатнім сонячним випромінюванням, незбалансованим харчуванням, стресами та небажанням людини слідкувати за власним здоров'ям. Жиророзчинні вітаміни, як вже було

зазначено, містяться у цілому ряді харчових продуктів, але їх дефіцит виникає через недостатні кількості їх у продуктів та через проблеми із їх засвоєнням людським організмом. Слід зазначити, що вітамін D є дуже чутливим щодо окиснення, опромінювання світлом та впливу температури. Таким чином, використання інкапсуляції вітаміну D (створення так званих систем доставки, під якими розуміють емульсії масло у воді до складу яких входить вітамін D) під час його введення у харчові системи підвищить його біоефективність та сприятиме запобіганню деградації під впливом зовнішніх факторів.

Молоко і молочні продукти є одними з основних продуктів харчування, особливо потрібні ці продукти дітям і хворим. Заморожений десерт, до складу якого традиційно входить молоко (морозиво) – це солодкий збитий заморожений продукт, який виробляють по спеціальних рецептурах сумішей, що містять у визначених співвідношеннях складові частини молока та молочних продуктів, плодово-овочеву сировину, сахарозу, стабілізатори, у деяких рецептурах – ячні продукти, смакові й ароматні речовини. Воно є одним із самих улюблених продуктів населення, особливо дітей. Щорічно збільшується асортимент та кількість загартованого та м'якого морозива на споживчому ринку України. Покращується його якість, враховуються потреби споживачів в випуску нових видів спеціального призначення. На цей час на ринку майже відсутні (за винятком морозива «Мурожка» ТМ «ЛМО», збагаченого вітаміною сумішшю, що містить вітаміни А, D, E) будь-які види морозива, фортифіковані жиророзчинними вітамінами. Тому удосконалення технології м'якого та загартованого морозива з метою фортифікації вітаміном D є своєчасною та актуальною.

ФОРМУВАННЯ СТРАТЕГІЇ ПРИРОДОВІДПОВІДНОГО РОЗВИТКУ СФЕРИ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ

Легун Д., гр. МВз-28м

Науковий керівник – д-р екон. наук, проф. **Л.М. Яцун**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Дослідження показують, що планування державою заходів щодо забезпечення фізіологічних норм харчування, системи громадського харчування, сільського господарства, харчової промисловості та сім'ї не узгоджені, протиречиві, різнонаправлені і стикаються з непорозумінням учасників загального процесу харчування (сім'ї та суспільства), що знижує загальний кінцевий результат – падіння стану