

патоки, вживання якої може слугувати джерелом надходження до організму людини вітамінів та мінеральних речовин.

Введення цукрорафінадної патоки в десертну продукцію підвищить вміст вітамінів, аскорбінової кислоти.

Розроблена десертна продукція буде характеризуватися високою біологічною цінністю.

Таким чином, проведені дослідження надали можливість розробити технологію та проєкт нормативної документації на нову десертну продукцію з використанням у якості наповнювача цукрорафінадної патоки в кількості 3% яка успішно пройшла апробацію у діючому закладі ресторанного господарства та отримала позитивну оцінку.

## **НОРМАТИВНЕ РЕГУЛЮВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ЛІКУВАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ТА РОБОТИ ДІЄТОЛОГІЧНОЇ СИСТЕМИ В УКРАЇНІ**

**Кійко О.В., гр. ТХ-26**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Федак**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Реалізації державної політики охорони здоров'я спрямована на зміцнення та збереження здоров'я населення, профілактику захворювань, пов'язаних з порушенням харчування, поліпшення демографічної ситуації в Україні та удосконалення організації лікувально-профілактичного харчування, підвищення ефективності його застосування у комплексному лікуванні хворих. Підприємства, які обслуговують організовані колективи – лікарні, санаторії, будинки відпочинку тощо, та забезпечують їх харчуванням – це унікальні соціально орієнтовані підприємства закритого типу. Вони обслуговують сегмент споживачів, який представлено групою населення певного харчового статусу, що потребує дієтотерапевтичного та лікувально – профілактичного харчування.

Правильно організоване дієтотерапевтичне харчування є невід'ємним елементом комплексу лікувальних та оздоровчих заходів у закладах соціальної сфери. Тому питання нормативного регулювання забезпечення дієтотерапевтичним харчуванням в умовах роботи лікувальних та оздоровчих установ набуває підвищеної актуальності. В основу системи лікувального харчування покладено принципи достатнього та збалансованого харчування. Харчування хворих

базується на основі фізіологічних потреб у харчових речовинах та енергії здорової людини. До співвідношення окремих харчових речовин вносяться корективи, які відповідають особливостям патогенезу, клінічного перебігу, стадії хвороби, рівню та характеру метаболічних зрушень

Порядок організації системи лікувального харчування хворих у закладах охорони здоров'я затверджено Наказом Міністерства охорони здоров'я України (МОЗ) 29.10.2013 № 931 відповідно до статей 32, 61 Основ законодавства України про охорону здоров'я, підпункту 6.30 підпункту 6 пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я України. В основу виконання закладено «Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», затверджені наказом МОЗ 03.09.2017 № 1073.

## **ТЕХНОЛОГІЯ ГАРЯЧИХ ЗАКУСОК ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ СЕЛЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ**

**Корнєєв Д.В., гр. МТХ-19**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **К.В. Свідло**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Закусочна продукція належить до продуктів, що сприяють утворенню апетиту. Сьогодні активно поширюється асортимент гарячих закусок в зв'язку із популяризацією практики «здорового життя» та оздоровчого харчування. Аналіз хімічного складу гарячої закускової продукції свідчить про її незбалансованість, що пов'язано з високим вмістом білків і жирів та відносно низьким – вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон тощо. Це спонукає до створення нової продукції із поліпшеними споживними властивостями та біологічною цінністю. Так, на сучасному розвитку ринку гарячих закусок ефективно використовується сировина, яка збагачує продукцію білками, харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними речовинами, поліненасиченими жирними кислотами, антиоксидантами, олігоцукридами та пробіотиками.

Метою дослідження є наукове обґрунтування гарячих закусок з використанням селеновмісної сировини, доцільність застосування та вплив БАД «Селен ЕС» та «Селен-спіруліна», а також льняної олії, збагаченої селенопіраном на формування цільових властивостей продукції.

Серед синтезованих органічних сполук селену визначається селенопіран, який добре розчиняється у жирах, поєднується з різними