

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», затвержені 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

інгредієнтами і захищає їх від окислювального руйнування. Селенопіран виконує активну роль протектора, захищає організм від вірусних і бактеріальних інфекцій, збільшує вироблення в організмі α -глобуліни. Таким чином, великою перевагою селенопірану є його здатність підсилювати імунну систему організму і захищати його від небезпечних чинників навколишнього середовища.

БАД «Селен-спіруліна» має високу біоенергетичну активність, в цій добавці поєднані високі біологічні властивості водорості спіруліни та селену. Ця БАД використовується для профілактики серцево-судинних і онкозахворювань, посилює та нормалізує роботи печінки, підшлункової та щитовидної залози, подовжує активне довголіття людини, покращує імунітет.

БАД «Селен ЕС» окрім селену містить вітаміни Е і С, групи В (В₁, В₂, В₆) і цинк, що також системно розширює вплив добавки.

ВПЛИВ ДОБАВКИ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЇ НА ВОЛОГОЗВ'ЯЗУЮЧІ ВЛАСТИВОСТІ М'ЯСНИХ ПОСІЧЕНИХ СИСТЕМ

Лещенко К.Г., асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **М.Л. Серік**,
д-р техн. наук, проф. **Є.П. Пивоваров**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Відомо, що останнім часом неухильно зростає кількість людей з вираженим дефіцитом більшості вітамінів та низки мінеральних елементів, серед яких кальцій, залізо, йод та ін. Одним зі шляхів вирішення цієї проблеми є збагачення харчової продукції повсякденного споживання дефіцитними есенціальними нутрієнтами.

Серед широкого асортименту м'ясних виробів велику увагу приділяють посіченим напівфабрикатам, що мають широкий асортимент та користуються значним попитом на споживчому ринку України. Саме тому новим напрямом розвитку технологій м'ясних посічених напівфабрикатів є пошук і наукове обґрунтування нових видів харчових інгредієнтів, які були б здатні підвищувати харчову цінність, вихід та інші якісні показники.

Запропоновано використання розробленої у ХДУХТ добавки білково-мінеральної (ДБМ), що містить білково-мінеральний кальцій та магній. Запропонована добавка являє собою складний комплекс у якому білкова складова представлена частково термічно