

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
МАКСИМА ГОРЬКОГО
ДОНЕЦЬКА ОБЛАСНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СТАНЦІЯ

*Присвячено 85-річчю з дня народження засл. діяча науки і техн. України,
д. м. н., професора Ванханена Вільяма Давидовича*

Міжнародна науково-практична конференція

**"ПРОБЛЕМИ ГІГІЄНИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ.
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ"**

Матеріали
міжнародної науково-практичної конференції

19-20 квітня 2012 р.

ДОНЕЦЬК 2012

УДК [612.2+641+664](063)

ББК 51.210я431+36я431

Колектив авторів

П 78

Проблеми гігієни і технології харчування. Сучасні тенденції і перспективи розвитку.[Текст] : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, [Донецьк], 19-20 квіт. 2012р./ М-во освіти і науки, молоді та спорту [та ін.] ; редкол: Садеків А.А. (голова орг.ком.) [та ін.], - Донецьк : [Вид-во Донец. нац.ун-ту економіки і торгівлі ім. М. Туган - Барановського], 2012. – 226 с.

У збірнику опубліковано матеріали Міжнародної науково-практичної конференції "Проблеми гігієни і технології харчування. Сучасні тенденції і перспективи розвитку", тематика яких присвячена проблемам технології та гігієни харчування сучасної людини, розробці технології страв та виробів продуктів з заданими властивостями та функціонального призначення.

В матеріалах конференції надані технології продуктів з функціональними інгредієнтами, які придатні до використання у харчуванні людей різного стану здоров'я віку, та фізичних навантажень. Наведені дані про гігієнічні вимоги до організації виробництва їжі, вплив на людину порушень екології та гігієнічних принципів виробництва харчової продукції.

Редакційна колегія:

Голова оргкомітету: Садеків Алімжан Абдуллович – академік АЕН України, д.е.н., професор, проректор з наукової роботи Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Співголова оргкомітету: Гніцевич Вікторія Альбертівна - д.т.н, доцент кафедри технології харчування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Заступники голови:

Ластков Дмитро Олегович - д.м.н., професор, зав. кафедри гігієни Донецького національного медичного університету імені Максима Горького

Ванханен Владимир Вільямович – д.м.н., проф., експерт з питань безпеки харчування (Фінляндія)

Вчений секретар оргкомітету:

Нелепа Анатолій Єгорович – к.б.н, доцент кафедри технології харчування Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Редакційна колегія конференції за зміст матеріалів доповідей відповідальності не несе

© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2012

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ – ВАЖЛИВИЙ ФАКТОР ЗБЕРЕЖЕННЯ І ЗМІЦНЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ

Погребняк В.Г., д.т.н., професор, Гніцевич В. А., д.т.н., доцент

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Забезпечення оптимального стану харчування населення є однією з найбільш актуальних проблем, які з'явилися перед людством на границі третього тисячоріччя. Актуальність проблеми обумовлена тим, що саме харчування виступає тією важливою передумовою, від якої значною мірою залежить формування здоров'я населення.

Збалансоване харчування є фундаментом науки про харчування. Доведено, що рівень здоров'я на 50% залежить від соціально-економічних умов і способу життя, самої важливої складової якого є харчування.

Вплив харчових факторів на здоров'я і проблеми незбалансованого харчування зв'язані як з недостатнім, так і з надлишковим споживанням певних харчових інгредієнтів, недостатнім надходженням в організм окремих мікроелементів, недостатньою або надлишковою калорійністю їжі. Зокрема, дефіцит їжі або надлишок її різноманітності можуть стати причиною недостатності харчування і пов'язаних із цим захворювань.

Разом з тим, переїдання, як одна з форм неправильного харчування, сприяє виникненню багатьох хронічних неінфекційних хвороб, у т.ч. хвороб системи кровообігу, онкологічних захворювань, діабету, захворювань зубів і т.п.

Недостатнє харчування, як і надлишкове споживання харчових продуктів, є важливою проблемою суспільного здоров'я.

У цей час населення розвинутих країн споживає багато висококалорійних жирів і цукру, що сприяло поширенню ожиріння. Незбалансоване харчування стало причиною ожиріння не тільки серед забезпечених людей, але і серед осіб з низькими доходами. Основною соціальною відмінністю в якості харчування є відмінності в джерелах живильних речовин

Світова санітарна статистика свідчить, що понад 170 млн. дітей у світі мають низьку масу тіла, з них щорічно вмирають 3 млн. чоловік. За даними ВООЗ, смерть від низької маси тіла щороку забирає у дітей з бідних родин 130 млн. років здоровішого життя.

Разом з тим, понад 1 млрд. дорослого населення планети мають надлишкову масу тіла, більше 300 млн. страждають ожирінням. Надмірне харчування і недостатня фізична активність є основними причинами багатьох неінфекційних захворювань, а також визначають значну частину глобального тягаря хвороб, інвалідності і смерті.

складає до 40-80 мкг на добу при нормі для дорослої людини 150-180 мкг, тобто в 2-3 рази нижче фізіологічної потреби. Це приводить до великої кількості проблем в репродуктивній сфері, як-то: викидні, природжені захворювання нервової, ендокринної, серцево-судинної систем, недоумство, низький імунітет, ризик розвитку онкологічних утворень. Медичні обстеження громадян України в 2010 році засвідчили, що 30% дорослих і 20% дітей мали порушення функцій щитовидної залози.

Технології збитої замороженої десертної продукції дозволяють вводити в їх склад добавки, що виконують роль функціональних та технологічних компонентів. Це дозволяє розширювати асортимент продукції цільового призначення для різних видів харчування, з урахуванням вікових, індивідуальних потреб, національних і соціальних запитів. В аспекті вирішення проблеми йододефіциту своєчасними і актуальними є дослідження в області розробки нових технологій напівфабрикатів (сумішей) для приготування замороженої продукції з пінною структурою з йодовміщуючою добавкою «Йодіс». Аналіз структури захворювань населення у сучасних умовах інтенсивного технічного забруднення навколишнього середовища свідчить про нагрілу необхідність збагачувати продукти масового споживання добавками, які мають виражені функціональні властивості.

На підставі комплексу проведених досліджень найбільш раціональною рецептурою напівфабрикату для м'якого морозива слід вважати рецептури на основі підсирної сироватки із вмістом «Йодісу» 0,8...1,1%, цукру 13,2...14,1%, стабілізатора 0,2...0,3%, жиру 7%.

Аналіз результатів досліджень показав, що розроблений напівфабрикат має вищу здатність до збивання (на 9,6...10,1%) у порівнянні із контрольним зразком. Напівфабрикат здатний утворювати в 1,3 рази більш стійкі піни, ніж контрольний зразок. Ступінь дисперсності жирової фази напівфабрикату в 1,2 рази вищий даного показника контрольного зразку.

Нами було визначено основні напрямки використання напівфабрикату в технологіях продукції ресторанного господарства та розроблено оригінальні технології морозива, а також заморожених десертів.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ МОРОЗИВА З НИЗЬКИМ ГЛІКЕМІЧНИМ ІНДЕКСОМ

А.В. Слащева, канд. техн. наук, доцент
Ю.М. Пермякова, студент
ДонНУЕТ, Донецьк

Розробка нових продуктів у світі в останні роки сфокусована на задоволенні ключових елементів купівельного попиту: здоров'я й зручність. Попит на вироби зі зниженим змістом жиру й цукру значно виріс.

функціональні види із пробіотичними культурами й живими бактеріями, що сприяють поліпшенню травлення. Збагачене морозиво й морозиво з функціональними добавками мають величезний потенціал для росту.

Морозиво з низьким змістом жиру, морозиво для вегетаріанців, для дітей є найбільш популярними варіантами позиціонування продукту. Як найцікавіший тренд можна відзначити появу функціонального морозива з ω_3 - та ω_6 -жирними кислотами.

У Європі продовжують залишатися популярними продукти, виготовленні з натуральної сировини, екологічно чисті, для діабетичного харчування й гіпоалергенні.

На сьогодні відомо близько 1000 різновидів вітчизняного морозива. Морозиво завжди було і залишається в числі улюблених ласощів споживачів будь-якого віку. Але це не означає, що морозиво являється в Україні є корисним, тому що українські виробники використовують здебільшого заміники молока у вигляді рослинних жирів. Харчова цінність такого морозива видається сумнівною, особливо на фоні використання наповнювачів і емульгаторів.

Одним зі шляхів зниження вмісту холестерину в морозиві та зменшення його глікемічного індексу є розробка нових технологій несолодкого морозива без використання молока та рослинних транс-жирів, наприклад, на основі овочевих пюре.

Мало хто знає, але раніше томатне морозиво робили навіть у СРСР. Сьогодні його можна побачити лише на японських прилавках – там воно досить поширене.

У Японії користується попитом морозиво зі смаком яловичини, креветок, китового м'яса, конини, сої, норі, васабі, у Європі з'явилися пива, огірків, шпинату, пармезану тощо.

Нами було розроблено нові технології несолодкого морозива «джелато» (різновиду так званого «домашнього» морозива) на основі овочевих пюре з цільними злаками, насінням та горіхами, глікемічний індекс яких не перевищує 68.

ВПЛИВ ГІДРОЛІЗАТУ З МОЛЮСКІВ НА ОСМОЧУТЛИВІСТЬ ДРІЖДЖІВ

Г. В. Дейниченко, д – р тех. наук, проф.
ХДУХТ, м. Харків
Д. П. Крамаренко, канд. техн. наук, доц.,
О. І. Кірсева, асист.
ЛНУ імені Тараса Шевченка, м. Луганськ

Дріжджі відносяться до найстаріших мікроорганізмів, що культивуються людиною. Багато віків тому вони застосовувалися при виготовленні пива, вина, в хлібопеченні. Перші дослідження дріжджової клітини відносяться до 17

мікроскопа відкрив новий світ найдрібніших мікроорганізмів.

При попаданні у борошняне середовище дріжджовим клітинам потрібно деякий час для перебудови ферментної системи з дихального типу життєдіяльності на бродильний. Цей дуже складний і, у багатьох випадках, тривалий процес носить назву адаптації дріжджів до умов борошняного середовища. Одним з основних шляхів прискорення протікання цього процесу за допомогою створення оптимальних умов для життєдіяльності дріжджових клітин в анаеробному середовищі, є їх активація [1].

У хлібопекарській промисловості актуальним завданням є здобуття і використання нових функціональних добавок, що забезпечують хлібобулочні вироби додатковими властивостями, які позитивно впливають на життєдіяльність людини. У якості такої добавки нами був використаний гідролізат з молюсків. Нашою метою було дослідження впливу гідролізату з молюсків на осмочутливість дріжджів.

При виборі концентрації гідролізату з молюсків ґрунтувалися на результатах раніше проведених досліджень з використання цієї добавки з метою підвищення якості хлібобулочних виробів [2].

Вибираючи тривалість і температуру активації дріжджів у присутності гідролізату з молюсків, керувалися існуючими в джерелах літератури рекомендаціями по підвищенню ферментативної активності пресованих дріжджів. Деякими способами активації дріжджів передбачена їх витримка в середовищі активації при температурі 30...35 °С впродовж 5 – 20 хвилин [3], іншими - при 35...40 °С впродовж 20...40 хвилин [4]. Враховуючи вище сказане і досвід фахівців підприємства ресторанного господарства і хлібопекарської промисловості м. Луганська, нами було прийнято витримувати суспензію дріжджів з добавкою гідролізату з молюсків при температурі 35 °С впродовж 20 хвилин.

Відомо, що більшість середовищ активації дріжджів в якості джерела харчування для дріжджів припускають наявність у своєму складі борошна. Тому при виборі раціональних концентрацій гідролізату з молюсків вважали необхідним досліджувати властивості дріжджів, активованих як в присутності борошна в середовищі активації, так і без нього. Співвідношення «борошно: вода» в активуючій суміші складало 1,0:1,5, як найчастіше рекомендоване фахівцями.

Ефект активації дріжджів оцінювали за осмочутливістю дріжджів. Показник осмочутливості характеризує толерантність дріжджів до високого осмотичного тиску, який може мати місце в напівфабрикатах. Величину осмочутливості клітин визначали за методом, який ґрунтується на порівняльній оцінці підйомної сили в тісті без солі і з підвищеним її вмістом.

Результати визначення осмочутливості підтвердили, що дана добавка позитивно впливає на властивості дріжджів (рис. 1). Причому, активація дріжджів з борошном відбувається швидше, ніж активація дріжджів без додавання борошна.

Раціональним дозуванням гідролізату з молюсків для зниження осмочутливості, судячи з рисунку, є 3,0 - 9,0 %. Показовим є той факт, що активація дріжджів з додаванням гідролізату з молюсків більш ніж 10,5 % призводить до підвищення їх осмочутливості, проте її величина все ж залишалася нижче контрольної.

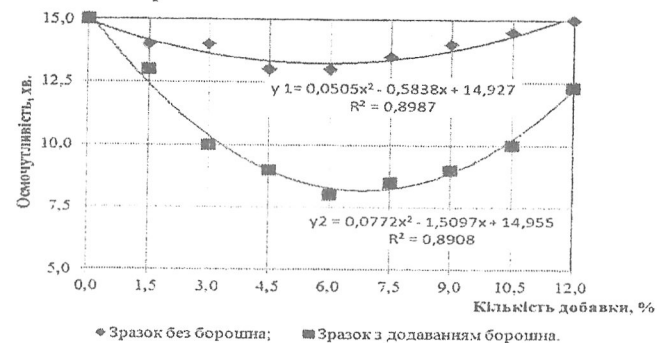


Рисунок 1

Таким чином, можна зробити висновок, що активація дріжджів в присутності гідролізату з молюсків у кількості 3,0 – 9,0 % дозволяє знизити осмочутливість дріжджової клітини, що є передумовою для їх використання в технології виробництва здобних виробів безопарним способом.

Література

1. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 414 с.
2. Journal of Eco Agri Tourism. - 2010.- Vo1.6 (2010), Nr. 2(19).- P. 109-112.
3. Попадич И. А., Траубенберг С. Е. Активация ферментных систем микроорганизмов// Совершенствование пищевой технологии и техники. – М.: МТИИПП. – 1981. – с. 10-20.
4. Пучкова Л. И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. – М.: Легкая и пищ. пром-сть, 1972. – 231 с.

ПЛЕНАРНЕ ЗАСІДАННЯ

Погребняк В.Г., д.т.н., професор, Гніцевич В. А., д.т.н., доцент ЗБАЛАНСОВАНЕ ХАРЧУВАННЯ – ВАЖЛИВИЙ ФАКТОР ЗБЕРЕЖЕННЯ І ЗМІЦНЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.....	3
Я. Лунден*, д. вет. н., М. Невас*, д. вет. н., В. Ванханен**, д. мед. н. ОСНОВЫ СОВРЕМЕННОГО ПИЩЕВОГО НАДЗОРА В СТРАНАХ ЕВРОСОЮЗА(на примере Финляндии) * Хельсинский университет, Хельсинки, Финляндия ** Служба здравоохранения и социальной защиты региона Эспоо, отдел охраны окружающей среды, Эспоо, Финляндия.....	8
СЕКЦІЯ 1	
ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
І.А. Баженова, к.т.н., доцент; Л.М. Борисова к.х.н., доцент; Т.В. Буркат, к.х.н., доцент; И.А.Панкина к.т.н., доцент ПЕРСПЕКТИВНОЕ НЕТРАДИЦИОННОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ФГБОУ ВПО СПБТЭИ, Санкт-Петербург, РФ.....	14
Е.С. Белокурова, к.т.н., доцент; Л.М. Борисова, к.х.н., доцент; Е.Ю. Семёнова РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ ИЗ ОВОЩНОГО СЫРЬЯ ФГБОУ ВПО СПБТЭИ, Санкт-Петербург, РФ.....	16
А.Д. Войцицька, Г.В. Дейниченко, д-р техн. наук, професор ХДУХТ, Харків Т.О. Колісниченко, канд. техн. наук, доцент ДНУ ім. Олесья Гончара, Дніпропетровськ РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСИВОСТІ ЕМУЛЬСІЙНОГО СОУСУ З ФУКУСОМ.....	17
Івашків Л.Я., канд. біол. наук, доцент, Шах А.Є., канд. біол. наук, Бомба М.Я., докт. с.-г. наук, професор ОЗДОРОВЧІ ВЛАСИВОСТІ НАСІННЯ ТА ОЛІЇ КУНЖУТУ Львівський інститут економіки і туризму, Львів.....	18
Т. Khaustova, assistant; Fedak N., Ph.D., lecturer RESEARCH CRITICAL SHEAR STRESS MODEL SYSTEMS CROQUET MASS BASED ON FLOUR WHEAT Kharkiv state university of food science and trade.....	20

ЗАЩИТНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ДЕЛИКАТЕСНЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО ЯГОДНОГО СОКА ФГБОУ ВПО Орловский государственный аграрный университет, Орел.....	22
О.М. Сафонова, докт. техн. наук, професор, Т.В. Гавриш, канд. техн. наук, доцент ТЕОРЕТИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ПОЛІПШЕННЯ СТРУКТУРНО- МЕХАНІЧНИХ ВЛАСИВОСТЕЙ ТІСТА ШЛЯХОМ ВНЕСЕННЯ ДОБАВОК ХНТУСГ імені Петра Василенка, Харків.....	24
О.В. Доманова, Л.Ю. Шубіна, канд. техн. наук, доцент ДИНАМІКА ЖИРОПРОНИКНОСТІ МОДИФІКОВАНИХ НАТУРАЛЬНИХ КОВБАСНИХ ОБОЛОНОК ХТЕІ КНТЕУ, Харків.....	26
Селіщев В.В. студент; Івашина Л.Л., канд. тех. наук, доцент СУЧАСНИЙ СТАН РИНКУ ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ДНІПРОПЕТРОВСКА ДНУ, Дніпропетровськ.....	27
Ю.В. Комарова, аспірант О.А. Шалимова, д.б.н., професор ОЦЕНКА БИОХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТВ СВИНИНЫ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПОРОКАМИ ФГБОУ ВПО «Орловский государственный аграрный университет», Россия, г. Орел.....	28
К.А. Молчанова, студ., Т.О. Колісниченко, канд. техн. наук, доцент, В.Г. Применко, асп. СУЧАСНІ НАПРЯМИ У ТЕХНОЛОГІЇ ОВОЧЕВИХ СТРАВ, ЗБАГАЧЕНИХ СЕЛЕНОМ ДНУ ім. О. Гончара, Дніпропетровськ.....	29
Т. А. Кунділовська, канд. техн. наук, доцент АНАЛІЗ ПЕРЕВАГ ВИКОРИСТАННЯ ТРОПІЧНИХ ОЛІЙ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ ОНЕУ, Одеса.....	30
Е.В. Курынкина ПОВЫШЕНИЕ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТАХ ФГБОУ ВПО «ЮУрГУ» (НИУ), Челябинск.....	32
А.В.Коржач, канд. техн. наук, доцент, Т.П.Новичкова, канд.техн.наук, доцент, И. Киртока, магистр ВЛИЯНИЕ СИНБИОТИЧЕСКОЙ ДОБАВКИ НА РЕОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПОМАДНОЙ МАССЫ ОНАПТ, Одесса.....	34
А.Ф. Коршунова, к.т.н., професор, Руденко И.К., студ. гр. ТХ-07МА РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА ПШЕНИЧНОГО С ДОБАВЛЕНИЕМ ПЮРЕ ЦИКОРИЯ ДонНУЭТ, Донецк.....	36

АКТУАЛЬНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ НОВИХ ДЕЗІНФЕКЦІЙНИХ ЗАСОБІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

*Дніпропетровська обласна СЕС, Дніпропетровськ
ДЗ "Дніпропетровська медична академія МОЗ України",
Дніпропетровськ
Бабушкінська райСЕС, Дніпропетровськ.....* 185

*О.А. Симакова, к. т. н., доцент, Л.Я.Семенова, к. т. н., доцент
А.И. Маслак, студ. 5 курса
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ НОРМИРОВАНИЯ ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНЫХ
ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ
ДонНУЕТ, Донецк.....* 187

*Мудра І.Г., канд. мед.наук, доцент, Скалецька Н.М., асистент,
Ямка Я.М., асистент
ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА РАЦІОНІВ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ
Львівський національний медичний університет імені Данила
Галицького, м. Львів.....* 188

*Мудра І.Г., канд. мед.наук, доцент, Скалецька Н.М., асистент,
Ямка Я.М., асистент
ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ВИКОРИСТАННЯ МІНЕРАЛЬНИХ ВОД ЗАХІДНОЇ
УКРАЇНИ З МЕТОЮ ПОФІЛАКТИКИ АГРЕСИВНОГО ВПЛИВУ
ТЕХНОГЕННО ЗАБРУДНЕНОГО ДОВКІЛЛЯ
Львівський національний медичний університет імені Данила
Галицького, м. Львів.....* 190

*Н. В. Москвяк, канд. мед. наук, асистент
ПОКАЗНИКИ ФАКТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДШИХ ШКОЛЯРІВ
ЛНМУ імені Данила Галицького, Львів.....* 192

*Д.О. Ластков - д.мед.н., профессор, С.Т. Брюханова - к.б.н., доцент,
Л.В. Павлович - к.б.н., доцент, Н.Г. Микрюкова, М.И. Ежелева
К ВОПРОСУ О БЕСПЛАТНОЙ ВЫДАЧЕ МОЛОКА КАК ЛЕЧЕБНО-
ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ
ДонНМУ им. М.Горького, Донецк.....* 193

*А.Е. Нелепа, канд. биол. наук, доцент
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СУТОЧНЫХ
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ ЗАТРАТ ПРИ НОРМИРОВАНИИ ПИТАНИЯ
РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ
ДонНУЭТ, Донецк.....* 195

*А.Е. Нелепа, канд. биол. наук, доцент, В.Ю.Юрченко, ассистент
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХРОНОМЕТРАЖНО-ТАБЛИЧНОГО МЕТОДА
ОПРЕДЕЛЕНИЯ СУТОЧНЫХ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ ЗАТРАТ ПРИ
НОРМИРОВАНИИ ПИТАНИЯ
ДонНУЭТ, Донецк.....* 197

*В.Р. Давыдова, к.биол.н., доцент
ВИТАМИН D: ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА И НОВЫЕ ИСТОЧНИКИ В
ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА
ДонНМУ, ДонНУЭТ, Донецк.....* 198

*Т.А. Выхованец, канд. мед.наук, доцент
ДонНМУ, Донецк
В.Р. Давыдова, канд. биол.наук, доцент
ДонНУЭТ, Донецк
РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ - КАК ОДНА ИЗ ГЛАВНЫХ СОСТАВЛЯЮЩИХ
ЗДОРОВОГО ОБРАЗА ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА.....* 200

*Харченко О. О. м. н. с. лабораторії гігієни харчування
ВИВЧЕННЯ ХІМІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ТА БІОДОСТУПНОСТІ
ЦИТРАТІВ ЦИНКУ, ЗАЛІЗА ТА МАГНІЮ, ОТРИМАНИХ ЗА
АКВАНАНОТЕХНОЛОГІЄЮ
ДУ «Інститут гігієни та медичної екології ім. О. М. Марзєєва
НАМНУ», м. Київ.....* 202

*С.К. Ільдірова, канд. техн. наук., доцент, Ю.О. Нефедов, студент IV курсу
ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК БОРОШНА НА
ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ЗАМОРОЖЕНИХ
НАПІВФАБРИКАТІВ
ДонНУЕТ, Донецьк.....* 203

*А.В. Слащева, канд. техн. наук, доцент, А.О. Ляченко, магістр
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ ЙОДОВІСНОГО НАПІВФАБРИКАТУ
ДЛЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ДЕСЕРТІВ
ДонНУЕТ, Донецьк.....* 205

*А.В. Слащева, канд. техн. наук, доцент, Ю.М. Пермякова, студент
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЙ МОРОЗИВАЗ НИЗЬКИМ ГЛІКЕМІЧНИМ ІНДЕКСОМ
ДонНУЕТ, Донецьк.....* 206

*Г. В. Дейниченко, д - р тех. наук, проф.
ХДУХТ, м. Харків
Д. П. Крамаренко, канд. техн. наук, доц.,
О. І. Кіреєва, асист.
ЛНУ імені Тараса Шевченка, м. Луганськ
ВПЛИВ ГІДРОЛІЗАТУ З МОЛЮСКІВ НА ОСМОЧУТЛИВІСТЬ ДРІЖДЖІВ.....* 207

*Г. В. Дейниченко - док. тех. наук, професор, ХДУХТ, м. Харків
Д. П. Крамаренко - канд. тех. наук, доцент, ЛНУ ім. Т. Шевченка, м. Луганськ
І. М. Галяпа - ас. кафедри харчових технологій, ЛНУ ім. Т. Шевченка,
м. Луганськ
ВПЛИВ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ НА РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ
ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ.....* 210

**Проблеми гігієни і технології харчування.
Сучасні тенденції і перспективи розвитку**

*Матеріали
Міжнародної науково-практичної конференції*

19-20 квіт. 2012 р

Підписано до друку 10.04.2012. Формат 60 x 84/16.
Ум. друк арк. 12,32. Тираж 150 прим. Зам. № 58.

Надруковано в ТОВ «Каштан»
83017, м. Донецьк, б. Шевченка, 29.

Свідоцтво про внесення до Державного реєстру суб'єкта
видавничої справи ДК № 1220 від 05.02.2003 р.