

**МАТЕРІАЛИ ІІ МІЖНАРОДНОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

Конференцію схвалено УКРІНТЕІ (Посвідчення №787 від 28.09.2021)

8 ЖОВТНЯ 2021

М. КРЕМЕНЧУК, УКРАЇНА

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ ПРОВЕДЕННЯ
НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

ТОМ 1

ISBN 978-617-7991-50-1
DOI 10.36074/liga-08.10.2021

**МАТЕРІАЛИ II МІЖНАРОДНОЇ
СТУДЕНТСЬКОЇ НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

8 ЖОВТНЯ 2021

М. КРЕМЕНЧУК, УКРАЇНА

**АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ТА
ПЕРСПЕКТИВИ ПРОВЕДЕННЯ
НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ**

ТОМ 1



Голова оргкомітету: Коренюк І.О.

Верстка: Зрада С.І.

Дизайн: Бондаренко І.В.



Конференцію зареєстровано Державною науковою установою «УкрІНТЕІ» в базі даних науково-технічних заходів України та інформаційному бюлетені «План проведення наукових, науково-технічних заходів в Україні» (Посвідчення № 787 від 28.09.2021).

Матеріали конференції знаходяться у відкритому доступі на умовах ліцензії CC BY 4.0 International.

- А 43 **Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень:**
матеріали II Міжнародної студентської наукової конференції (Т. 1),
м. Кременчук, 8 жовтня, 2021 рік / Молодіжна наукова ліга. —
Вінниця: Європейська наукова платформа, 2021. — 112 с.

ISBN 978-617-7991-61-7
DOI 10.36074/liga-08.10.2021

ISBN 978-617-7991-50-1 (ТОМ 1)

Викладено матеріали учасників II Міжнародної мультидисциплінарної студентської наукової конференції «Актуальні питання та перспективи проведення наукових досліджень», яка відбулася 8 жовтня 2021 року у місті Кременчук, Україна.

УДК 001 (08)

© Колектив учасників конференції, 2021
ISBN 978-617-7991-61-7 © ГО «Молодіжна наукова ліга», 2021
ISBN 978-617-7991-50-1 (ТОМ 1) © ГО «Європейська наукова платформа», 2021

СЕКЦІЯ 12.

ХАРЧОВЕ ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ

Кравченко Василь Іванович, здобувач вищої освіти, навчально-науковий інститут денної освіти

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна

Науковий керівник Шелудько В. М., канд.техн.наук, доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Україна

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ТУРИСТІВ

Харчування завжди було невід'ємною частиною існування людства. З розвитком техніки і технологій змінився раціон і режим харчування. Підвищені вимоги споживачів до якості і асортименту продукту ставлять перед сучасним харчовим виробництвом ряд важливих завдань: створення високоякісної продукції, при збереженні прийнятної вартості; удосконалення технології виробництва традиційних і нових виробів; запровадження прогресивних ресурсозберігаючих технологій з метою виробництва конкурентоспроможної продукції; створення нових видів виробів, що відповідають сучасним вимогам науки про харчування та ін.

Харчування туристів має свої особливості. В умовах туристичних походів організм людини потребує дотримання енергетичного балансу - рівного співвідношення між величиною енерговитрат та кількістю енергії, що потрапляє в організм разом з продуктами харчування. Зміни інтенсивності обміну речовин й енергії відбувається не тільки при виконанні фізичної роботи, вона змінюється і під впливом емоцій та метеорологічних факторів: температури і вологості повітря, сили вітру, атмосферного тиску тощо. Так, витрати енергії людини, яка знаходиться в стані спокою на великій висоті, аналогічні витратам людини, яка здійснює інтенсивну роботу на незначних висотах в долині [1].

Основними вимогами до харчових продуктів для туристичних пішохідних екскурсій є правильне співвідношення білків, жирів і вуглеводів, наявність різноманітних вітамінів, стійкість до псування при тривалому збереженні, відносно невеликий обсяг і вага.

Хлібопекарська та кондитерська промисловість України випускає досить широкий асортимент продукції, яка відрізняється зниженою масовою часткою вологи, смаковими характеристиками та хімічним складом: сухарні та бубличні вироби, хлібні палички (грисіні), біскотті, кантуччі, панфорте. Завдяки підвищеній міцності та високій концентрації поживних речовин (зумовлених рецептурою та зниженою масовою часткою вологи), малому об'єму, ці вироби займають значне місце не лише у повсякденному харчуванні, але й у раціонах спеціальних груп споживачів.

Питаннями розробки і удосконалення технології та хімічного складу виробів зниженої вологості займалися вчені В.І. Дробот, Л. М. Неделіна, Л. Ю. Арсеньєва [2,3,4]. В своїх роботах автори наголошують на необхідності введення нових компонентів до рецептур хлібних і борошняних виробів, що дасть змогу підвищити харчову цінність кінцевої продукції.

Аналіз літературних джерел останніх років показав, що підвищення харчової цінності борошняних виробів зі зниженою вологістю є актуальними, які відповідають вимогам сучасності. В той же час в літературі відсутні дослідження щодо панфорте підвищеної харчової цінності. Тому розширення асортименту виробів тривалого зберігання зі зниженим вмістом води за рахунок рослинної сировини підвищеної поживної цінності є актуальним завданням. До такої рослинної сировини відносять гречане, рисове, кукурудзяне борошно. Зазначені види борошна, поряд з підвищеною кількістю вітамінів і мікро- та макроелементів, не містять глютен, що дає змогу випускати на їх основі вироби для всіх верств населення, в тому числі і для хворих на целіакію.

Список використаних джерел:

1. Грабовський, Ю. А., Скалій О. В., Скалій Т. В. *Спортивний туризм: навч. посібник*. Тернопіль. 2009. 304 с.
2. Дробот, В. І., Махинько В. М., Скотар О. С. Використання ізоляту соєвого білка для підвищення харчової цінності хлібних виробів зниженої вологості (хлібних паличок). *Харчова промисловість*. Київ. 2016. № 20. С. 28–33.
3. Неделина, Л. Н. Разработка оптимальной технологии хлебных палочек для создания отечественной поточной линии их производства: автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.01. КТИПП, 2002. 25 с.
4. Арсеньєва, Л. Ю., Калініченко А. О., Яценко В. С. Розроблення технології хлібних виробів для закладів ресторанного господарства з використанням екструдера. *Ukrainian food journal*. 2012. № 1. С. 67–70.