

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЧЕРКАСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА СФЕРИ  
ОБСЛУГОВУВАННЯ  
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Люблінської політехніка (Польща)  
Технічний університет Молдови (Молдова)  
Словацький аграрний університет (м. Нітра, Словаччина)  
Ліонська ветеринарна школа (Франція)  
Академії технічних наук України  
Національний університет харчових технологій (Київ)  
Інституту продовольчих ресурсів НААН (Київ)  
Таврійський державний агротехнологічний університет ім.  
Дмитра Моторного (Мелітополь)  
Вінницький національний аграрний університет (Вінниця)

**МАТЕРІАЛИ  
СЬОМОЇ МІЖНАРОДНОЇ**

**НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
«ІНТЕГРАЦІЙНІ ТА ІННОВАЦІЙНІ  
НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ»**

— *ТОМ I* —

*2-3 листопада 2023 року, м. Черкаси*



Черкаси 2023

УДК 664.013.22:330.341.1](063)

ББК 65.304.25-4я431

МЗ4

**Редакційна колегія:**

Григор О.О., д.п.н., професор;  
Грецький Д.В., к.т.н., доцент;  
Нагурна Н.А., к.т.н.,ст.. наук. сп.;  
Осипенкова І.І., к.т.н., доцент;  
Чепурда Л.М., д.е.н., професор;  
Батраченко О.В., д.т.н., професор;  
Андронович Г.М., PhD, доцент

<sup>МЗ4</sup> Матеріали сьомої міжнародної науково-практичної конференції «Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії». 2-3 листопада 2023 р., м.Черкасию – Ч.:ЧДТУ, 2023 р. — 125 с.

Розглянуто актуальні економічні, екологічні, та історичні питання в напрямку розвитку харчової індустрії. Проаналізовано проблеми інтеграції України в світовий економічний простір, перспективи та тенденції розвитку харчової промисловості в Україні. Розкрито інноваційні шляхи розвитку в індустрії харчування України і світу, розвит функціонального харчування, як здорового способу життя, інноваційні методи контролю в технології харчових виробництв.

Для науковців, студентів, аспірантів та фахівців галузі.

УДК 664.013.22:330.341.1](063)

ББК 65.304.25-4я431

© Авторські тексти, 2023

The problem of the concept of healthy food also has a global dimension. The world community is obliged to consider the ecological and economic consequences of eating habits and promote sustainable nutrition.

Overall, findings from research on the concept of healthy eating demonstrate the importance of this topic for public health and social development, highlighting the need for further research and educational initiatives to promote healthy lifestyles.

УДК 613.2

## **РІЗНОВИДИ ТА ФУНКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ПРОЦЕСІ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ**

*Онопрієнко О. В., к.пед.н., доцент кафедри  
фізичного виховання та здоров'я людини*

*Черкаського державного технологічного університету*

*Онопрієнко О. М., к.пед.н., доцент кафедри  
теорії методики фізичного виховання*

*Черкаського національного університету ім. Б. Хмельницького*

У фізіологічній складовій харчової поведінки можна виокремити два боки. Перший – біологічний, пов'язаний з потребою в їжі та фізіологічними процесами, що відбуваються на рівні організму. Бажання або небажання їсти обумовлюються біологічними (фізіологічними) відчуттями *голоду, спраги, насиченості, ситості*. Ці відчуття на цьому рівні майже не мають відмінностей у людини та тварини. Відсутність їжі та води викликає відчуття голоду та спраги, що ініціює харчову поведінку (яка спрямована на пошук їжі та води). Отже, голод і спрага — це гомеостатичний потяг, драйв, який спрямований на одержання організмом їжі та води у кількості, що є достатньою для забезпечення виживання. Ці драйви відносяться до вроджених (інстинктивних) та не потребують спеціального навчання. Однак, протягом життя можуть модифікуватися під впливом різноманітних чинників середовища.

Другий бік – це сам процес харчування, завдяки якому у людини підтримується енергетичний баланс (за умови відповідності надходження енергії та її витрат на хімічні процеси, м'язову роботу, відновлення тканин, втрату тепла, зростання та формування усіх систем організму та ін.). За допомогою харчування можна довільно підсилювати або послаблювати трофіку тканин, органів та систем, впливати та змінювати функціонування організму. Отже, за умовою здорового (раціонального) харчування їжа (її склад) виступає багатокомпонентним чинником, який забезпечує фізичне та психічне здоров'я,

подовжує тривалість життя людини, сприяє її гармонійному розвитку, підвищує адаптацію до негативного впливу оточуючого середовища тощо.

Сучасні дані науки про харчування (В.С. Лиходід, О.В. Владімірова, В.В.Дорошенко) дають змогу виділити 4 сторони біологічної дії їжі на організм і відповідно 4 різновиди харчування:

1) специфічна дія - запобігає виникненню і розвитку синдромів недостатнього і надмірного харчування (аліментарні захворювання) - раціональне харчування;

2) неспецифічна дія - перешкоджає розвитку і прогресуванню неінфекційних (неспецифічних) захворювань - превентивне харчування;

3) захисна дія - підвищує стійкість організму до несприятливих впливів виробничих чинників - лікувально-профілактичне харчування;

4) фармакологічна дія - відновлює порушені хворобою гомеостаз і діяльність функціональних систем організму - дієтичне (лікувальне) харчування.

**Раціональне харчування** – це фізіологічно повноцінне харчування здорових людей.

Превентивне харчування - це раціональне харчування, скориговане з урахуванням чинників ризику неінфекційних захворювань, що враховує наявність у кожної людини властивої йому біохімічної і фізіологічної індивідуальності внаслідок несприятливих впливів навколишнього середовища. Тривалий аліментарний дисбаланс, у тому числі порушення режиму харчування, є одним із первинних патогенних чинників, що сприяють розвитку і прогресуванню захворювання. Боротьба з неінфекційними захворюваннями (атеросклерозом, ІХС, гіпертонічною хворобою, цукровим діабетом, патологією органів травлення тощо) значною мірою залежить від своєчасної корекції раціонів харчування з урахуванням чинників ризику їх виникнення.

Лікувально-профілактичне харчування близьке до раціонального, але відрізняється від нього тим, що посилені функції їжі, котрі протистоять несприятливим впливам виробничих чинників. Якісний склад лікувально-профілактичного харчування пом'якшує дію на організм працівників шкідливих виробничих чинників: хімічних, фізичних і біологічних. У лікувально-профілактичному харчуванні використовують спеціальні раціони, молоко, кисломолочні продукти, пектин, вітамінні препарати.

Дієтичне (лікувальне) харчування є невід'ємною частиною комплексної терапії різних захворювань у лікувально-профілактичних закладах, а також лікувально-оздоровчих заходів у санаторно-курортних закладах і санаторіях-профілакторіях. Дієтичне харчування на виробничих підприємствах - важливий чинник оздоровлення працівників, попередження загострення хронічних захворювань, підтримання високої працездатності. У дієтичному (лікувальному) харчуванні широко використовують фармакологічну дію харчових речовин шляхом їх збільшення чи зменшення з урахуванням реадaptивних механізмів, що виникають у процесі дієтичної терапії.

Правильно організоване харчування повинне забезпечувати виконання їжею всіх її функцій в організмі.

Отже, здорове харчування (що традиційно розглядається як забезпечення організму енергією та нутрієнтами) та раціональна харчова поведінка (ХП) виступають основою здоров'я людини. І, навпаки, нераціональне харчування та неадекватні стратегії харчової поведінки (у крайньому варіанті – розлади харчової поведінки) призводять до негативних наслідків у здоров'ї, зокрема:

- поширення кількості дітей та дорослих з надлишковою масою тіла й ожирінням. Так, за даними О.Швець, (спеціалісту МОЗ України з дієтології) 16 % українських чоловіків та 20% жінок страждають на ожиріння, а близько 50% усіх українців – на надмірну вагу. Експерти ВООЗ зазначають, що у порівнянні з 1980 роком, кількість людей із надмірною вагою у світі подвоїлася. Зважаючи на темп зростання кількості людей хворих на ожиріння Всесвітня організація охорони здоров'я оголосила про початок всесвітньої епідемії ожиріння. Занепокоєність фахівців цим питанням обумовлена негативними наслідками цієї хвороби (ішемічна хвороба серця, гіпертонія, атеросклероз, цукровий діабет, дискінезія жовчного міхура, остеохондроз хребта, поліартрит, тромбофлебіт вен нижніх кінцівок, лімфостаз та ін.), що скорочує життя в середньому на 10-15 років (та відповідно може коштувати світовій економіці 30 трлн. доларів).

- поширення кількості підлітків та молоді з анорексичною поведінкою. Відповідні результати досліджень за останні роки показують, що це захворювання зафіксовано у 5% людей (у той час як лише 30 років тому воно фіксувалося у 2-3 % населення Землі). Показники анорексії у fashion-сфері (моделі, балерини, танцюристи тощо) понад 70%. З'явився навіть науковий термін, який описує таку тенденцію, як «анорексичний вибух в популяції». Така тенденція до зростання викликає зрозумілу занепокоєність спеціалістів, тому що смертність від анорексії, при відсутності ефективного лікування становить 10-20% (тобто кожний п'ятий хворий гине від втрати контролю над процесом схуднення). При цьому найпоширеніші причини смерті — виснаження організму, серцева недостатність, приєднання вторинних інфекцій наслідком яких є пневмонія, набряк легенів, туберкульоз тощо, а також суїциди. За даними численних опитувань, анорексія посідає третє місце серед найпоширеніших хронічних захворювань у підлітків. Середній вік початку розладів харчової поведінки – 11-13 років. Понад 50% дівчат у віці між 13 і 15 роками вважають, що у них надлишкова вага (що не відповідає об'єктивним показникам). Близько 80% тринадцятирічних дівчат намагалися скинути вагу за допомогою «модної дієти» або іншими способами. За результатами опитування жінок після 40 років – 85% мають бажання знизити вагу.

- порушення гуморального та імунного статусу (з різними видами імунодефіциту), що обумовлює зниження резистентності до інфекцій, передчасне виснаження організму і зростання смертності; порушення репродуктивної функції (зниження ймовірності запліднення, кволе та хворе потомство з незначною потенціальною тривалістю життя, генетичними вадами);

- зростання захворюваності у дорослих та дітей, що обумовлено аліментарним дефіцитом мінералів і мікроелементів (залізодефіцитна анемія, захворювання щитоподібної залози, захворювання опорно-рухового апарата,

затримка росту та ін.); гальмування фізичного та психічного розвитку молодого організму (що обумовлює зниження соціального статусу особистості).

Розлади (хвороби, патологічні стани, порушення), що виникають внаслідок неадекватної харчової поведінки та нераціонального харчування (тривалого недостатнього або надлишкового надходження живильних речовин) називаються аліментарними. До хвороб на ґрунті недостатнього харчування належать аліментарна дистрофія (внаслідок білкової недостатності), цинга, пелагра, анемія та ін. (що пов'язані з мінеральною та вітамінною недостатністю: С, РР, групи В та ін.). До хвороб з аліментарним фактором ризику також відносять атеросклероз (внаслідок надлишкового вживання тваринних жирів, холестерину, легкозасвоюваних вуглеводів), злоякісні пухлини (копчені продукти, тваринні жири), цукровий діабет (легкозасвоювані вуглеводи, тваринні жири), подагра (пуринові основи, нуклеїнові кислоти, сечова кислота та інші азотовмісні екстрактивні речовини). Саме тому державне регулювання харчовою поведінкою та харчуванням населення є актуальним питанням державної політики сьогодення. Одним із напрямків вирішення цієї проблеми є підвищення рівня знань з питань здорового харчування та раціональної харчової поведінки шляхом розроблення відповідних освітянських програм для дітей, молоді та дорослих.

#### **Список використаної літератури:**

1. Зубар Н.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник / Н.М.Зубар — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с.
2. Лиходід В. С. Оздоровче харчування / В.С. Лиходід, О.В. Владімірова, В.В.Дорошенко. – Запоріжжя: ЗНУ, 2006. -273 с.

УДК 637.253:613.22

### **ДИТЯЧІ М'ЯСНІ ПРОДУКТИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ**

*Новгородська Н.В., доцент кафедри  
харчових технологій та мікробіології  
Вінницький національний аграрний університет*

Проблема становлення будь-якої нації нерозривно пов'язана із забезпеченням гармонійного розвитку дітей, невід'ємною складовою якого є організація раціонального харчування малюків. Харчування відіграє важливу роль в забезпеченні росту і розвитку дітей, формуванні стійкості до дії інфекцій, екологічно несприятливих чинників, та інших шкідливих факторів зовнішнього середовища. Найкращою їжею для немовлят є материнське молоко



**Зміст**  
**НОВІТНІ ПІДХОДИ ТА ІННОВАЦІЙНІ**  
**ТЕХНОЛОГІЇ В ХАРЧОВІЙ ІНДУСТРІЇ**

ст..

<b>Авдєєва Л.Ю., Сухенко В.Ю.</b> ЗБАЛАНСОВАНИЙ СТАНДАРТ ISCC: НОВИЙ ШЛЯХ ДО СТАЛОГО РОЗВИТКУ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	4
<b>Коваленко Л.І., Бондарчук З.В.</b> ІННОВАЦІЙНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ	6
<b>Ус Я.А., Бондарчук З.В.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ОЧИЩЕННЯ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ ШЛЯХОМ ПОМ'ЯКШЕННЯ ТА ЗНЕЗАЛІЗНЕННЯ	8
<b>Тимошенко Ю. С</b> ВИКОРИСТАННЯ І ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ВИН	9
<b>Куракін О.Б., Дерманська А.В.</b> ОГЛЯД ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	10
<b>Куракін О.Б., Нінім'ягін Д.В</b> АНАЛІЗ ПЕРСПЕКТИВНИХ ШЛЯХІВ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ	12
<b>Куракін О.Б.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ДРАГЛЬОВАНИХ ДЕСЕРТІВ	14
<b>Пасічний В.М., Божко С.Б.</b> ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ТЕХНОЛОГІЇ НАПІВКОПЧЕНИХ КОВБАС З БАРАНИНИ	17
<b>Страшинський І.М., Пасічний В.М., Антоненко М.В., Сафонік Н.В.</b> ОСОБЛИВОСТІ ЛІПІДІВ М'ЯСА КОНИНИ ЯК СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА КРАФТОВИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ NORECA	18
<b>Страшинський І.М., Пасічний В.М., Яцков В.О., Байда Я.Р.</b> ОСОБЛИВОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ ТРАДИЦІЙНОЇ І КОШЕРНОЇ ПЕРВИННОЇ ПЕРЕРОБКИ	20
<b>Страшинський І.М., Маринін А.І., Шкірдов Д.М., Семенюк А.О.</b> СОЄВІ АНАЛОГИ М'ЯСА З ПОВНИМ ВМІСТОМ ЖИРУ ТА НИЗЬКИМ І ВИСОКИМ ВМІСТОМ ВОЛОГИ	21
<b>Чепурна О.Л.</b> ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПИВНОЇ ДРОБИНИ В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ	23
<b>Осипенкова І.І., Грабова І.О.</b> ОСНОВНІ НАПРЯМИ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	24
<b>Ralianychka N., Verkhohantseva V., Chervotkina O.</b> DETERMINATION OF THE QUALITY OF MILK HOMOGENIZATION IN A PULSE HOMOGENIZER	26
<b>Філіппова О.Ю.</b> ЗАМІНА ТВАРИННОГО МОЛОКА НА РОСЛИННЕ МОЛОКО ПРИ ВИГОТОВЛЕНІ МОЛОЧНО-КИСЛОЇ ПРОДУКЦІЇ	29
<b>Золотухіна І.В.</b> ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ПІНОУТВОРЕННЯ В МОДЕЛЬНИХ СИСТЕМАХ ІЗ ЗНЕЖИРЕНОГО МОЛОКА ТА ЇХ УФ-КОНЦЕНТРАТІВ	32
<b>Демчук І.М., Осипенкова І.І., Демчук Б.Д.</b> ІННОВАЦІЙНІ МЕТОДИ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ ПРОЦЕСІВ ОЧИЩЕННЯ СТІЧНИХ ВОД МОЛОКОЗАВОДУ	37

<b>Дейниченко Г.В., Дмитревський Д.В., Мороз І.А.</b> НОВІ НАПРЯМИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСІВ МЕМБРАННОГО ОЧИЩЕННЯ ФРУКТОВИХ ТА ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ СОКІВ	39
<b>Куриленко Ю.М., Сухенко В.Ю., Осипенкова І.І.</b> ФУНКЦІОНАЛЬНІ ПЕКТИНОВІСНІ ПРОДУКТИ ТА НАПОЇ: ЛІКУВАЛЬНА ТА ПРОФІЛАКТИЧНА ЦІННІСТЬ	43
<b>Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г.</b> ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТАПІОКИ В НАПОЯХ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	47
<b>Гладищенко О.В., Чепурна О. Л.</b> ОБГРУНТУВАННЯ І ВИБІР ХМЕЛЕВИХ ЕКСТРАКТІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ПИВА	49
<b>Любарський В.О.</b> РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ КРАФТОВОГО ПИВА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ	50
<b>Кучеренко О.С.</b> ОБГРУНТУВАННЯ І ВИБІР ШТАМІВ ПИВНИХ ДРІЖДЖІВ ДЛЯ ІНТЕНСИФІКАЦІЇ БРОДІННЯ	52
<b>Манзюк О.І., Чепурна О. Л.</b> ОБГРУНТУВАННЯ І ВИБІР СПОСОБІВ ОХМЕЛІННЯ ПИВНОГО СУСЛА	54
<b>Гузенко В.О.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДУ З ВИСОКОБІЛКОВИХ ЯЧМЕНІВ	56
<b>Черкаська А.Д., Осипенкова І.І.</b> ОБГРУНТУВАННЯ І ВИБІР МЕТОДУ ПРИСКОРЕННЯ ПРОЦЕСУ СОЛОДОРОЩЕННЯ	58
<b>Пилипенко С.С., Осипенкова І.І.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІДГОТОВКИ ВОДИ У ВИРОБНИЦТВІ СОЛОДУ	61
<b>Шаповалова Н.Ю., Чепурна О.Л.</b> ІНТЕНСИВНЕ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ В ПРОЦЕСІ БРАГОРЕКТИФІКАЦІЇ	62
<b>Чорнобай О.С., Андронович Г.М.</b> ОСОБЛИВОСТІ ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЦІЛЬНОЗЕРНОВИМ ПШЕНИЧНИМ БОРОШНОМ	63
<b>Іванова І.Є., Сердюк М.Є.</b> УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЦУКАТІВ	65
<b>Бишовець Л. Г., Меркотан М. Ю.</b> ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ БІОТЕХНОЛОГІЙ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	68
<b>Хоменко О.М.</b> СУЧАСНІ МЕТОДИ ОЧИСТКИ СТИЧНИХ ВОД ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ	71
<b>Verbytskyi S., Okhrimenko Yu.</b> FEATURES OF DESIGN AND OPERATION OF SKINNING MACHINES	73
<b>СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОГО ТА ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ</b>	
<b>Загородній В.В., Ярославська Л.П.</b> ОСНОВИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ ТА ЙОГО РОЛЬ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	78
<b>Ууппук V.V., Stukalska N.M.</b> HEALTHY EATING CONCEPTS	80
<b>Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М.</b> РІЗНОВИДИ ТА ФУНКЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ПРОЦЕСІ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ ЛЮДИНИ	82
<b>Новгородська Н.В.</b> ДИТЯЧІ М'ЯСНІ ПРОДУКТИ З ПІДВИЩЕНОЮ БІОЛОГІЧНОЮ ЦІННІСТЮ	85
<b>Starynets O.A., Shestel O.G.</b> IMPLEMENTING FOOD FOR SPECIFIC HEALTH USE INTO THE DIET OF THE UKRAINIAN MILITARY	88



<b>Бурченко Л.М., Білик О.А.</b> СИЛА ЗЛАКІВ	91
<b>Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М.</b> ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ, ЯКІ НЕ ВИКОРИСТОВУЮТЬСЯ В ДІЄТОТЕРАПІЇ	93
<b>Бишовець Л. Г., Ланевич А. С.</b> ЕКО-ПРОДУКТИ: ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ В УКРАЇНІ	96
<b>Герман І. В.</b> МОНОЗАКЛАДИ ХАРЧУВАННЯ – ЗАПОРУКА ВІДНОВЛЕННЯ ХАРЧОВОЇ ІНДУСТРІЇ В УКРАЇНІ	99
<b>Винник В. Д.</b> НЕГАТИВНИЙ ВПЛИВ ФАСТ-ФУДУ НА ЗДОРОВ'Я МОЛОДІ	102
<b>Онопрієнко О. В., Онопрієнко О. М.</b> РОЗДІЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ	104
<b>Кандиба П.О.</b> ОСНОВИ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ	107
<b>Субота В.В.</b> ХАРЧУВАННЯ ПРИ ПІДВИЩЕНІЙ РУХОВІЙ АКТИВНОСТІ	109
<b>Ярославська Л.П., Загородній В.В.</b> ДО ПИТАННЯ ПРАВИЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ПРИ ФІЗИЧНИХ НАВАНТАЖЕННЯХ СТУДЕНТІВ	112
<b>Кандиба П.О.</b> ВИМОГИ ДО ХАРЧУВАННЯ СПОРТСМЕНІВ	115
<b>Матусевич А.М.</b> ХАРЧУВАННЯ ПЛАВЦІВ	117
<b>Субота В.В.</b> ПИТНИЙ РЕЖИМ І СПОРТИВНА ПРАЦЕЗДАТНІСТЬ	118