

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського



WYŻSZA SZKOŁA
NAUK O ZDROWIU



ІННОВАЦІЇ, ГОСТИННІСТЬ, ТУРИЗМ: НАУКА, ОСВІТА, ПРАКТИКА

*Збірник тез доповідей
IV Всеукраїнської
науково-практичної конференції
молодих учених
з міжнародною участю
(30 травня 2024 року, м. Львів)*

м. Львів

30 травня 2024 року



Рецензенти:

доктор історичних наук, професор

Наталія ЧОРНА

*(Вінницький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного університету)*

доктор педагогічних наук, професор

Мирослава ДАНИЛЕВИЧ

(Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського)

Рекомендувала до друку вчена рада

*Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського
(протокол № 8 від 13 червня 2024 р.)*

I 66

Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика : зб. тез доп.

IV Всеукр. наук.-практ. конф. мол. учених з міжнародною участю (30 травня 2024 року, м. Львів). – Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2024. – 361 с.

У тезах доповідей IV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених висвітлено результати досліджень пріоритетів і перспектив розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу; сучасні тенденції та регіональні пріоритети розвитку туризму в умовах глобалізації; соціально-економічні засади менеджменту та маркетингу індустрії гостинності; актуальні проблеми модернізації готельно-ресторанного господарства.

Матеріали будуть корисними для студентів, викладачів, науковців і працівників індустрії гостинності.

УДК 001.895:338.483.13:392.72(043)

Матеріали публікуються в авторській редакції

© Львівський державний університет

фізичної культури імені Івана Боберського, 2024

Роксоляна Швець, Олег Шоп'як

студенти-магістранти

спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Науковий керівник: Ольга Маслійчук

канд. техн. наук,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи

та харчових технологій

Львівський національний університет імені Івана Франка

УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ СУХПАЙКІВ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ

Вступ. Реформа харчування військовослужбовців триває й переживає складний період, а особливо під час повномасштабної війни з росією, і поступово наближається до стандартів країн НАТО. Норми харчування повинні враховувати не тільки основні вимоги до збалансованого харчування, а й специфіку умов і характеру військової праці. Кожна норма призначена для певного контингенту військовослужбовців, а загальна енергетична цінність повинна забезпечувати поповнення енерговитрат цього контингенту [1].

Мета роботи полягає в удосконаленні рецептури сухпайків для харчування військовослужбовців в умовах війни.

Результати. Проаналізувавши норму №10 – повсякденний набір сухих продуктів, ми розробили удосконалені рецептури сухпайків для розширення асортименту та збагачення раціону. Оскільки, серед основних недоліків формування вітчизняного харчового набору – невідповідність співвідношення основних нутрієнтів збалансованому харчуванню, відсутність овочевої, фруктової, молочної харчової продукції. Розроблено дегідратовані страви: зразок №1 – кукурудзяна каша із сиром будз та томатами та зразок №2 – кукурудзяна каша з куркою, шкварками, українською бринзою та кропом. Дані страви не потребують варіння, лише 250 мл окропу залити суміш 7-10 хвилин. Висушена суміш масою 150 г, що є зручним та основне є енергетично цінним та збалансованим продуктом.

Сир будз містить в 100 г – жиру – 22.5г, білка – 18.8г, жирність – 42.5%, калорійність – 278 кКал і також підготить вегетеріанцям. Дана страва №1 може бути як альтернатива для розробки вегетеріанського сухпайку.

Українська бринза містить в 100 г – жиру – 20.1г, білка – 17,9г, калорійність – 260 кКал, Са – 630 мг. Комітет з питань потреб військового персоналу в мінеральних речовинах рекомендував споживання кальцію не менше 1000 мг/день і до 1500–1700 мг/день, щоб мінімізувати втрату кісткової маси під час режимів зниження ваги.

Нами проведено органолептичну характеристика розроблених страв, які представлено в таблиці 1.

Таблиця 1

Органолептична характеристика страв

Показник	Зразок №1	Зразок №2
Консистенція	Кашоподібна	Рідка
Запах	Томатно-сирна	Пряний, насичений із нотками зелені
Смак	Сирково-томатний	Пікантний, насичено-гострий
Колір	Теплий, насичений помаранч	Холодний, світло сірий із зеленкуватим відтінком
Зовнішній вигляд	Привабливий, відповідає набору продуктів	Відповідає набору продуктів
		

Висновки. Враховуючи бойові умови перебування військовослужбовців, які склалися на сьогодні, все більш необхідним є розробка нових рецептур сухпайків, які були б легкими по масі та енергетично цінними. Удосконалені рецептури страв зразок №1 та №2 зможуть розширити асортимент позицій у нормі харчування №10 військовослужбовців.

Ключові слова: сухпай, удосконалення рецептури, будз, українська бринза, харчування військовослужбовців.

Список використаних джерел:

1. Маслійчук О. Б. Наукові засади розроблення продуктів з підвищеним вмістом білка в раціоні харчування військовослужбовців / Маслійчук О. Б., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. // Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки. – 2024. – № 6. – С. 120–131. <https://doi.org/10.32782/tnv-tech.2023.6.14>