



**Здорове харчування –
основа гармонійного розвитку**

Міністерство освіти і науки України
Миколаївський національний аграрний університет

Бібліотека

Здорове харчування – основа гармонійного розвитку

Рекомендаційний покажчик літератури

Миколаїв
2022

УДК 613.2

З-46

Укладач: О. О.Цокало, в.о. директора бібліотеки МНАУ

Редактор: Д. В. Ткаченко, зав. відділом бібліотеки МНАУ

З-46 **Здорове харчування – основа гармонійного розвитку** : рекомендаційний покажчик літератури / уклад. О. О. Цокало ; за ред. Д. В. Ткаченко. - Миколаїв : МНАУ, 2022. - 56 с.

УДК 613.2

© Миколаївський національний аграрний університет, 2022

© Бібліотека Миколаївського НАУ,
2022

ПЕРЕДМОВА

В бібліографічному покажчику «Здорове харчування – основа гармонійного розвитку» зібрані матеріали з питань організації раціонального збалансованого харчування, нетрадиційних видів харчування, особливостей дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування, а також якості та безпеки харчових продуктів.

До складу покажчика увійшли відомості про законодавчо-нормативну базу, навчальні посібники, монографії, статті з наукових періодичних видань, а також матеріали всесвітньої мережі Інтернет з питань здорового та раціонального харчування.

При підготовці видання були використані фонди, каталоги та картотеки бібліотеки, бази даних бібліотеки МНАУ та електронні версії повнотекстових документів, розміщених в Інтернет.

Матеріали у покажчику розміщено за алфавітом авторів та назв видань.

Опис документів наведено мовою оригіналу. Бібліографічний опис зроблено за стандартом України ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Слова і словосполучення скорочуються відповідно діючим стандартам ДСТУ 35.82-97 «Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила».

Бібліографічний покажчик стане в нагоді для студентів вищих навчальних закладів, які готуються працювати у сфері харчових виробництв, викладачів вищих навчальних закладів, працівників готельно-ресторанної справи та харчової сфери, усіх, хто цікавиться питаннями здорового та раціонального збалансованого харчування.

ВСТУП

Здорове харчування це перш за все турбота про своє здоров'я. Здорове харчування забезпечує нормальний розвиток організму людини також позитивно впливає на життєдіяльність людини, зміцнює здоров'я. Основними правилами здорового харчування є споживання адекватної кількості калорій, щоденне вживання достатньої кількості корисних харчових продуктів, дотримання оптимального режиму харчування, дотримуватись питного режиму. Також показником здорового харчування є раціональне та збалансоване харчування. Потрібно стежити за енергетичною цінністю добового раціону, забезпечувати оптимальне співвідношення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів.

Користь здорового харчування це скорочення ризиків хронічних захворювань, а також розладів різного типу. Правильне харчування полягає в споживанні виключно здорової їжі, адже здорова їжа підтримує організм у тонусі та зміцнює здоров'я. Також продукти здорового харчування виводять з організму токсини і шлаки. Через зниження вживання продуктів, які містять жири, в організмі знижується рівень холестерину. Також правильне харчування позитивно впливає на зовнішність, колір обличчя починає виглядати свіжішим, міцнішають нігті, також правильне харчування може утримати процес появи зморшок. Отже, користь здорового харчування полягає у вживанні різноманітних продуктів які дають усі

поживні речовини, а також забезпечує нормальне функціонування організму в цілому.

Основою збалансованого раціону є вживання різних продуктів, що містять поживні речовини для постійної підтримки здоров'я. До них належать вітаміни, білки, вуглеводи і жири. Важливо отримувати всі ці елементи в достатній кількості, щоб забезпечити правильне функціонування внутрішніх органів і гарне самопочуття. Переходячи на здорове харчування, потрібно приділяти увагу не окремими корисним складовим, а комплексному раціону, який повинен бути різноманітним і смачним.

Існує декілька основних правил здорового харчування:

- слідкувати за кількістю калорій, щоб уникнути переїдань;
- вживати різноманітні продукти, наприклад, м'ясо, рибу, яйця, злаки, овочі, горіхи та інші;
- не захоплюватися солодощами, жирними і солоними стравами;
- розробити індивідуальний план харчування на кожен день;
- пити більше води і обмежити вживання алкоголю;
- завжди перевіряти терміни придатності продуктів та дотримуватись особистої гігієни під час їжі (мити руки, харчуватися в спеціально відведених місцях).

Ці прості правила підходять кожному, незалежно від способу життя або доходів. Вони допомагають позба-

вितись поганих харчових звичок і почати відповідально ставитись до власного здоров'я.

Джерела

1) Прокопів А. Продукти для здорового харчування: основні поради. EVA-блог. 2022. 11 липня. URL: <https://blog.eva.ua/produkti-dlya-zdorovogo-harchuvannya-osnovni-poradi/>

2) Лиховоз А. Користь здорового харчування. UNIVERSE. Молодіжне інтернет-радіо. 2022. 15 квітня. URL : <https://universe.zp.ua/korist-zdorovogo-harchuvannja>.

Розділ 1.

Організація раціонального збалансованого харчування

1. Бомба М. Я., Івашків Л. Я. Здорове харчування як стратегічний ресурс національної безпеки України. *Вісник Національної академії наук України*. 2013. № 6. С. 32-41.

2. Визначення збалансованості раціонів харчування / О. В. Кузьмін та ін. *Інтернаука*. 2022. № 1 (120). С. 53–62. DOI: 10.25313/2520-2057-2022-1. URL: <http://dSPACE.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37942>

Розглянуто методику оцінки якості раціонів харчування у закладах ресторанного господарства.

3. Віват Г. Традиції українського харчування. Одеса : ВМВ, 2016. 288 с.

4. Головка О. М. Сучасні підходи до формування теорії здорового харчування: економічний аспект. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Сер. : Економіка*. 2016. Вип. 2. С. 11-16. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvmdue_2016_2_3

5. Горбатюк А., Нещадим Л. Раціональне харчування людини в сучасних умовах. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : програма і матеріали 80-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р. Київ : НУХТ, 2014. Ч. 2. С. 575–577.

Харчування є раціональним, якщо воно повністю забезпечує потребу в їжі у кількісному та якісному відношеннях, відновлює всі енергетичні витрати, сприяє

правильному росту і розвитку організму, збільшує його опір шкідливим впливам зовнішнього середовища, сприяє розвитку функціональних можливостей і підвищує працездатність людини.

6. Гребенюк М. Правове регулювання фізіологічних норм харчування як основи забезпечення продовольчої безпеки. *Право України*. 2010. № 6. С.154-160.

7. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування : підручник. Київ : ЦУЛ, 2010. 336 с.

8. Касянчук В. В., Курганська В. О., Олешко О. М. Рациональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я : навч. посіб. / за ред. А.Г. Дьяченка. Суми : СумДУ, 2017. 355 с.

Навчальний посібник спрямований на формування базових знань із питань раціонального харчування, особливостей сучасних харчових продуктів, проблем та захворювань, пов'язаних із неправильним харчуванням. Призначений для студентів медичних спеціальностей, а також усіх, хто прагне розширити свої знання щодо принципів сучасного харчування.

9. Кисельов К. Ю. Статистичне вивчення споживання продуктів харчування як основного чинника впливу на стан здоров'я населення України. *Прикладна статистика: проблеми теорії та практики*. 2015. Вип. 17. С. 67-74. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pspttp_2015_17_10

10. Клименко Д. О., Руденко О. А. Веб-додаток для сервісу складання раціону здорового харчування та доставки продуктів. *Системи управління, навігації та зв'язку*. 2019. Вип. 2. С. 103-109. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/suntz_2019_2_23

Обґрунтовано необхідність створення веб-додатку, що об'єднує процеси складання здорового раціону харчування з урахуванням потреб людини та доставки продуктів. Проведено аналіз проблем автоматизації та інформатизації в Україні звичних для людини повсякденних справ, таких як забезпечення продуктами харчування, складання правильного раціону. Розглянуто питання актуальності даної проблеми, на основі якої проведено аналіз існуючих сервісів доставки продуктів в Україні. Виявлено ключові недоліки та функції, яких не вистачає у кожному з них. Проведено аналіз дизайнів кожного ресурсу задля створення більш сучасного інтерактивного сервісу, який би задовольняв не тільки функціональні потреби користувачів, а й позитивно впливав на психоемоційний стан людини. Розглянуто питання зі створення сучасного веб-додатку, який поєднує в собі функції вибору продуктів харчування відповідно до насиченості поживними речовинами та калорійністю і реалізовує можливість доставки обраних товарів до клієнта. Представлено та аргументовано вимоги до дизайну ресурсу та інтерактивних елементів на сторінці. Визначено функції веб-сервісу, вимоги до контенту та програм для реалізації проекту. Веб-додаток розроблено за допомогою сучасних веб-технологій, що цілком відповідають прописаним специфікаціям. Визначено умови до адаптації та кросбраузерності додатку, задля можливості доступу до нього з усіх можливих пристроїв. Описано послідовність програмної реалізації веб-сервісу: розмітка, стилізація ресурсу, розробка модуля логіки та модуля інтерактивності. Сформульовано вимоги до програмного коду. Особливу увагу приділено функціональним можливостям ресурсу, аналогів яких, на українському ринку, знайдено не було, а саме, можливість обирати конкретні продукти, відповідно до вмісту в них поживних елементів, можливості бачити загальну калорійність продукту, відповідно до обраної ваги, та функцію зручного оформлення доставки замовлення, з можливістю додавання власного коментаря клієнта, що

дозволяє приділити особливу увагу кожному замовнику та підвищити якість надання послуг у сфері продажу товарів.

11. Кобренюк Т. М. Основи раціонального харчування. *Безпека життєдіяльності*. 2014. № 6. С. 22-25.

12. Линник С. О. Реалізація в Україні міжнародних стратегій щодо здорового харчування населення. *Наукові записки Інституту законодавства Верховної Ради України*. 2013. № 2. С. 159-164. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nzizvru_2013_2_33

13. Майборода О. І., Ковальова С. О., Гончарук А. Культура здорового харчування від наших пращурів і дотепер. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні доправки: технологи, якість та безпека* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 25-26 травня 2017 р. Київ : НУХТ, 2017. С. 128-130. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/30618>.

14. Михайленко В. М., Кітов М. Г. Людське здоров'я: на шляху до цілісної філософії харчування. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 11-12 квітня 2019 р. Київ : НУХТ, 2019. Ч. 3. С. 440. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/32378>

15. Мікробіологія та фізіологія харчування : навч. посіб. / В. Д. Малигіна та ін. Київ : Кондор, 2009. 242 с.

16. Оптимізувати харчування. *The Ukrainian Farmer*. 2022. № 2. С. 152-154.

17. Орлова Н. Я. Біохімія та фізіологія харчування : підруч. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет, 2010. 281 с.

18. Основи харчування : підручник / М. І. Кручаниця та ін. Ужгород : Говерла, 2019. 252 с. URL: <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/handle/lib/27230>

Структура і зміст підручника адаптовані до тематики конкретних занять з курсів «Основи раціонального харчування», «Дієтотерапія», «Громадське харчування». Особливу увагу приділено основним продуктам харчування, які використовуються для здорових людей і не використовуються в дієтології, та особливостям громадського харчування. Компоненти продуктів харчування та складання добового раціону для людей залежно від віку, професійної діяльності, та для спортсменів – з урахуванням різних періодів фізичного навантаження та видів спорту. У додатках подаються таблиці для розрахунку добового раціону різних категорій осіб, а також вміщений тестовий контроль для самостійної роботи студентів. Підручник призначений для студентів факультету здоров'я та фізичного виховання, вчителів з основ здоров'я, фізвиховання ЗОШ, тренерів, а також буде корисним для тих, хто цікавиться проблемами харчування та впливу надлишкової маси тіла на здоров'я.

19. Особливості харчування студентської молоді як важливого компонента здоров'язберігаючої поведінки / Г. Даниленко та ін. *Молодий вчений*. 2018. Вип. 8 (60). С. 293-297. URL: <https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/4163>. Даниленко Г., Лєтяго М., Володажський М., Авдієвська Л., Савельєва Л.

20. Пешук Л. В., Носенко Т. Т. Біохімія та фізіологія харчування : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2008. 295 с.

21. Привроцька І. Б. Продукти харчування як джерело впливу на організм людини. *Екологічний вісник*. 2017. № 3. С. 22-23.

22. Про затвердження Порядку надсилання повідомлення про намір введення в обіг дитячого харчування, харчових продуктів для спеціальних медичних цілей та харчових продуктів для контролю ваги, а також ведення та оприлюднення переліку таких повідомлень : наказ Мінагрополітики від 25.04.2022 р. № 244. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0516-22#Text>

23. Прохазка Г. А. Специфіка реалізації права людини на достатнє харчування. *Юридичний науковий електронний журнал*. 2022. № 6. DOI <https://doi.org/10.32782/2524-0374/2022-6/110> URL: http://www.lsej.org.ua/6_2022/110.pdf.

Стаття присвячена проблемам міжнародно-правового регулювання достатнього харчування в контексті забезпечення дотримання права людини на гідне існування. Запровадження права на достатнє харчування ознаменувало надзвичайно суттєві системні зрушення в політико-економічному житті цивілізації. З другою половиною ХХ століття пов'язаний етап відбудови світу у повоєнний період, визнання та переосмислення ідеї цінності людського життя, поступовий перехід до пріоритету інтересів людини над інтересами держави. Дослідження права на достатнє харчування представляє певну складність в силу того, що дане право наближене до фундаментальних прав людини, зокрема воно розглядається у зв'язку із реалізацією людини свободи від голоду. Реалізація права на достатнє харчування стала можливою завдяки глобальній політико-економічній реформі світу. Внаслідок успішних економічних реформ, в значній частині світу, вдалося досягнути появи продуктивних надлишків та більш справедливого розподілу виготовленої продукції з урахуванням основних потреб кожної людини. Формування стабільних економік дозволило розвинути ідею забезпечення індивіду базового рівня забезпе-

чення продовольчих потреб із постійним покращенням за рахунок політики держав та активної власної спроможності особи у доступі до необхідного продовольства. Таким чином, існуюча раніше думка, згідно якої кожна держава виділяє на людину такий обсяг продовольства, який вона економічно спроможна надати, поступово відходить у минуле. За відсутності такої здатності, кожна держава стає зобов'язаною звернутися за міжнародної допомогою, що у свою чергу передбачає запровадження системи внутрішньодержавних і міжнародних гарантій, включно із судовим захистом права на достатнє харчування. Право людини на харчування є багатокомпонентним правом, яке активно розвивається і підтримується міжнародним співтовариством.

24. Рекомендації МОЗ України щодо здорового харчування дорослих. *Практикуючий лікар*. 2018. Т. 7, № 1. С. 39-46. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/PraktLik_2018_7_1_9.

25. Розборська Л. В. Основи фізіології і гігієни харчування : опорний конспект лекцій. Умань : УНУС, 2016. 124 с. URL: <https://biology.udau.edu.ua/assets/files/ofgx.pdf>

26. Савицька Н., Афанасьєва О., Маихайлова М. Виведення на ринок продуктів із доведеною біологічною дією для харчування молоді. *Маркетинг в Україні*. 2019. № 1. С. 33-41.

27. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення. *Проблеми старения и долголетия*. 2016. Т. 25, № 2. С. 204-214. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/PSD_2016_25_2_4

Розглянуто основні проблеми, пов'язані з місцем і роллю здорового харчування у поліпшенні стану здоров'я людей

різного віку та професії. Зазначено, що в останні роки на світовому ринку нових технологій і харчових продуктів визначилася тенденція до збільшення кількості якісно нових продуктів, призначених для запобігання різним захворюванням, зміцнення захисних сил організму, зниження ризику впливу токсичних сполук і несприятливих економічних чинників. Обґрунтовано актуальну для науковців і споживачів потребу - засвоїти і впровадити в харчову промисловість України нові підходи та нові світові тенденції до створення продуктів, що їх сьогодні називають по-різному (оздоровчими, функціональними, спеціальними). Та, незважаючи на терміни, суть таких продуктів одна - захист організму людини від несприятливих чинників довкілля, поліпшення стану здоров'я, підвищення адаптаційних можливостей, подовження тривалості життя. Характерною ознакою сучасного світового ринку харчової продукції є стрімкий розвиток сегментів нових харчових продуктів, призначених для поліпшення функціонування всіх органів і систем організму людини: інноваційних харчових продуктів, виготовлених за новітніми технологіями або з нової сировини (*novel food*); готових до вживання продуктів (*ready-to-eat*); продуктів спеціального призначення, або функціональних продуктів (*functional food*); оздоровчих продуктів (*healthy food*). Харчова промисловість перетворюється на важливу складову системи охорони здоров'я людини і посідає пріоритетне місце у формуванні її інтелектуального потенціалу та соціальної активності. Нове покоління харчових продуктів відповідає вимогам сучасної нутриціології і необхідності забезпечити всі верстви населення доступними оздоровчими (функціональними) продуктами, оскільки стан здоров'я людини безпосередньо залежить від структури і якості харчування.

28. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я та життєзабезпечення організму людини. *Наукові праці*

Національного університету харчових технологій.
2018. Т. 24, № 4. С. 204-213. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2018_24_4_23

Розглянуто основні проблеми, пов'язані з місцем і роллю здорового харчування у поліпшенні стану здоров'я людей різного віку та професії. Зазначено, що в останні роки на світовому ринку нових технологій і харчових продуктів визначилася тенденція до збільшення кількості якісно нових продуктів, призначених для запобігання різним захворюванням, зміцнення захисних сил організму, зниження ризику впливу токсичних сполук і несприятливих економічних чинників. Обґрунтовано актуальну для науковців і споживачів потребу - засвоїти і впровадити в харчову промисловість України нові підходи та нові світові тенденції до створення продуктів, що їх сьогодні називають по-різному (оздоровчими, функціональними, спеціальними). Та, незважаючи на терміни, суть таких продуктів одна - захист організму людини від несприятливих чинників довкілля, поліпшення стану здоров'я, підвищення адаптаційних можливостей, подовження тривалості життя. Характерною ознакою сучасного світового ринку харчової продукції є стрімкий розвиток сегментів нових харчових продуктів, призначених для поліпшення функціонування всіх органів і систем організму людини: інноваційних харчових продуктів, виготовлених за новітніми технологіями або з нової сировини (novel food); готових до вживання продуктів (ready-to-eat); продуктів спеціального призначення, або функціональних продуктів (functional food); оздоровчих продуктів (healthy food). Харчова промисловість перетворюється на важливу складову системи охорони здоров'я людини і посідає пріоритетне місце у формуванні її інтелектуального потенціалу та соціальної активності. Нове покоління харчових продуктів відповідає вимогам сучасної нутриціології і необхідності забезпечити всі верстви населення доступними оздоровчими (функціональними)

продуктами, оскільки стан здоров'я людини безпосередньо залежить від структури і якості харчування.

29. Словацька О. В. Хліб та зернові культури - основні та корисні продукти харчування людства. *Безпека життєдіяльності*. 2018. № 9. С. 18-23.

30. Тимченко Л. Спеціалізоване м'ясне скотарство і якісне харчування. *Тваринництво України*. 2015. № 6. С. 4-8.

31. Хорольський В. П., Квітка Т. В., Коренець Ю. М. Соціально-економічні парадигми здорового харчування працівників регіону з техногенними територіями у період пандемії. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2020. № 6. С. 164-168. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vchnu_ekon_2020_6_29

32. Чуйко А. М., Буточкіна Є. К. Проблема здорового харчування в туристичній галузі. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія : Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм*. 2018. Вип. 7. С. 150-155. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhMv_2018_7_24

33. Шушпанов Д. Г. Соціально-економічні особливості споживання продуктів харчування та їх вплив на стан здоров'я населення України. *Актуальні проблеми економіки*. 2016. № 7. С. 344-356. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ape_2016_7_40

Виявлено сучасні особливості споживання продуктів харчування різними демографічними та соціально-економічними групами населення (за статтю, віком, сімейним становищем, соціальним статусом, доходом і місцем проживання) в Україні. У результаті виділено групи ризику серед населення, для яких споживання продуктів хар-

чування є однією з провідних детермінант здоров'я. Оцінено роль енергетичної цінності спожитих продуктів харчування для здоров'я різних децильних груп населення України. Окреслено пріоритетні напрями поліпшення доступності та якості харчування з метою збереження здоров'я населення.

34. Ярославська Л. П., Загородній В. В. Проблеми здорового харчування молоді. *Інновації та технології в сфері послуг та харчування*. 2020. № 1. С. 73-81. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/itsph_2020_1_12.

Розділ 2.

Нетрадиційні види харчування

35. Бурлака І. С., Омельченко З. І. Здоровий спосіб життя, функціональні продукти харчування. *Сучасні тенденції спрямовані на збереження здоров'я людини* : зб. наук. пр. присвячено пам'яті професора О. В. Пешкової, м. Харків, 21-22 квіт. 2022 р. Харків, 2022. Вип. 3. С. 113-116. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28063>.

Формула харчування людини третього тисячоліття - це постійне використання в раціоні, поряд з традиційними, функціональних харчових продуктів. Сучасними функціональними продуктами можна назвати такі продукти, які допомагають зберігати та покращувати здоров'я людини, знижувати ризик виникнення хвороб та передбачені для постійного вживання всіма групами населення. При цьому такі продукти є одним із компонентів харчових раціонів, позитивний вплив цих продуктів на організм зумовлений наявністю у їх складі спеціальних функціональних харчових компонентів, які здатні чинити сприятливий ефект на метаболічні та біохімічні процеси, психосоціальну поведінку людини, а також на основні фізіологічні функції організму. Користь таких функціональних продуктів є вищою, ніж ко-

ристь традиційних продуктів харчування, що доводить необхідність їх додавання до раціону для максимальної реалізації принципів здорового харчування. До таких продуктів належать нові продукти на ринку України - етерти овочевої плоти та чай ройбуш.

36. Бурлака І. С., Омельченко З. І. Культура харчування як визначальний фактор здоров'я людини. *Сучасні досягнення фармацевтичної науки в створенні та стандартизації лікарських засобів і дієтичних добавок, що містять компоненти природного походження* : матеріали IV Міжнар. наук.- практ. інтернет-конф., м. Харків, 8 квіт. 2022 р. Харків : НФаУ, 2022. С. 31-32. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28889>

37. Вайвала Р. В., Коваль О. А. Соеві продукти в інноваційних технологіях ресторанного господарства. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 19-20 березня 2019 р. Київ : НУХТ, 2019. С.81-82 <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/29789>.

Проведені японськими вченими медичні дослідження довели, що соєві продукти мають істотний вміст фосфоліпідів (1,5-2,5% у соєвій олії) що є антиоксидантів, порівняно з іншими рослинними культурами, а також тригліцериди (95-97% у соєвій олії), ненасичених жирних кислот, токоферолів, ізофлавоноїдів та сапонінів (0,5-2,2%). Разом з тим можна зазначити, що соєві продукти мають низький вміст крохмалю (1-1,5%), та вміст вуглеводів (22-35%), що робить їх переважно баластними речовинами (як, наприклад, клітковина та геміцелюлоза), а також мають помірний вміст мікро- та мікроелементів і вітамінів. Соеві продукти є потенційно можливим заміником білків та жирів тваринного походження через досить високий вміст

білків, які добре засвоюються організмом людини, а також мають у складі велику кількість ненасичених жирних кислот, відносно низький вміст вуглеводів та ізофлавоноїдів, дозволяє знизити потребу організму людини в інсуліні, а сапоніни здатні поліпшити процес утворення клітин крові.

38. Василенко Н. В., Лагно С. Л. Окремі аспекти вегетаріанства у дітей раннього віку. *Семейная медицина*. 2016. № 2. С. 132-134. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/simmed_2016_2_36.

Наведено літературні дані та власні спостереження, що стосуються впливу вегетаріанських дієт на розвиток таких порушень стану здоров'я дітей, як дефіцитні анемії, білково-енергетична недостатність, порушення психомоторного розвитку.

39. Вивчення впливу вегетаріанських дієт на розвиток депресії / О. Ю. Губська та ін. *Врачебное дело*. 2017. № 7. С. 201-205. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/LiSp_2017_7_41.

Вивчено психоемоційний стан прихильників вегетаріанських дієт за шкалою депресії, встановлено зв'язок змін у вигляді депресії із концентрацією вітаміну B12 сироватки крові. Для дослідження було сформовано 5 груп: вегетаріанці (42 особи), вегани (61 особа), напіввегетаріанці (14 осіб) лактовегетаріанці (12 осіб), прихильники традиційної моделі харчування (54 всеїдні). Вони заповнили опитувальники QIDS та шкалу депресій Бека. Усі групи порівнювалися із групою всеїдних. Під час другого етапу дослідження було відібрано 2 групи: вегани (15 осіб) і всеїдні (15 осіб). В цих групах було виміряно концентрацію вітаміну B12 у сироватці крові та вивчено вплив зниження концентрації вітаміну B12 на розвиток депресії. Вивчено частоту виникнення депресії серед груп, яка складає: вегетаріанці - 43 %, вегани - 30 %, напіввегетаріанці - 43 %, лактовегетаріанці - 33 % та всеїдні - 47 %. Не було виявле-

но статистично значимих відмінностей в частоті та вираженості депресії серед досліджуваних. В групі веганів було виявлено достовірно більшу кількість досліджуваних з дефіцитом вітаміну B12 у порівнянні з всеїдними ($P = 0,015$). Рівень вітаміну B12 у крові не впливає на наявність депресії в групах веганів та всеїдних ($\chi^2 = 0,045$; $P = 0,833$ за QIDS). Обмеження вибраної методології: другий етап дослідження потребує дослідження на більш численних групах. Оригінальність: вперше в Україні було вивчено психоемоційний стан прихильників вегетаріанських дієт, та було перевірено гіпотезу про вплив зниження концентрації вітаміну B12 сироватки крові на психоемоційний стан.

40. Воєвода Н. В., Третьяков О. В. Передумови розробки вегетаріанських ковбас в Україні та шляхи реалізації нових технологічних рішень. *Таврійський науковий вісник. Серія : Технічні науки*. 2021. Вип. 1. С. 16-21. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/xnvt_n_2021_1_5.

41. Гордієнко В. О., Білоцерківський О. Б. Вегетаріанство: аргументи за і проти. *Інформаційні технології: наука, техніка, технологія, освіта, здоров'я*. 2020. Ч. III. С. 87. URL: http://www.kpi.kharkov.ua/archive/microcad/2020/Секция%2014/Микрокад14_84.pdf

42. Джабер Д., Абідова Т. С. Рациональне харчування, як запорука здоров'я. *Екологія. Здоров'я людини. Проблеми та перспективи людства* : матеріали Всеукр. дистанц. екологічної наук.- практич. конф. з міжнар. участю, м. Харків, 22 квіт. 2021 р. Харків : ФК НФаУ, 2021. С. 125-127. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28411>.

43. Дітріх І. В., Буй Л. М., Ганжа А. А. Способи удосконалення харчування вегетаріанців на основі заміни продуктів тваринного походження насінням чіа.

Наукові праці Національного університету харчових технологій. 2017. Т. 23, № 4. С. 207-214. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2017_23_4_27.

Обґрунтовано результати досліджень щодо корисності вегетаріанського способу харчування, окреслено основні його види. Спираючись на позиції українських лікарів і праці зарубіжних учених, представлено головні переваги та недоліки вегетаріанства. Запропоновано використання альтернативної сировини - насіння чіа - у раціоні вегетаріанців з метою забезпечення організму необхідними нутрієнтами. Охарактеризовано хімічний склад насіння чіа та його взаємозамінності з основними продуктами харчування, які доцільно використовувати при розробках вегетаріанського меню різних видів. Запропоновано страву функціонального призначення "Салат з грейпфрутом, ламінарією та насінням чіа", збагачену білком і omega-3 ненасиченими жирними кислотами, на яку розроблено технологічні карту та схему приготування, і наведено хімічний склад, що підтверджує доцільність використання насіння чіа як функціонального інгредієнта.

44. Дорош О. Роздільне харчування: принципи та особливості. *NoDiet*. 2020. 31 грудня. URL: <https://nodiet.com.ua/rozdilne-harchuvannya>.

45. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти. *Проблеми харчування*. 2008. № 1-2. С. 36-39. URL: http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/1-2_08/str36.pdf

46. Король В. В., Рибак В. А. Роль харчування при стресових ситуаціях під час війни. *Сучасні досягнення фармацевтичної науки в створенні та стандартизації лікарських засобів і дієтичних добавок, що містять компоненти природного походження* : матеріали IV Міжнар. наук.- практи. інтернет-конф., м. Харків, 8 квіт.

2022 р. Харків : НФаУ, 2022. С. 49-50. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28881>.

47. Крупницька М. Нетрадиційні види харчування. Роздільне харчування. *Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання* : II Всеукраїнська студентська науково-технічна конференція. 2020. URL: https://elartu.tntu.edu.ua/bitstream/123456789/11528/2/Conf_2010v1_Krupnitska_M-Netradysiiiny_vydy_kharchuvannia_344.pdf.

48. Новічкова Т. П., Золотарьова Л. А. Принципи здорового харчування в стилі SPA. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 1. С. 15-18. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_1_6

49. Розширення асортименту страв із полізернової суміші вегетаріанського меню для ресторанів та аюрведичних кафе / Н. Е. Фролова та ін. *Вчені записки ТНУ імені В.І. Вернадського. Серія : Технічні науки*. 2021. Т. 32 (71), № 4. С. 210-216. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36017>.

Стаття присвячена питанню розширення асортименту страв вегетаріанського спрямування із полізернової сировини у меню спеціалізованих закладів ресторанного господарства. Розглянуто можливість науково обґрунтованого комбінювання різних зернових культур для удосконалення технології сухих зернових сніданків, включення яких до щоденного харчового раціону сприятиме зміцненню здоров'я українців і профілактиці аліментарно обумовлених захворювань. Запропоновані науково обґрунтовані розробки сприятимуть організації здорового харчування людей різних конституцій за аюрведичними приписами, дозволять розширити асортимент страв аюрведичної кулінарії у меню ресторанних підприємств і привернути увагу до Аюрведи,

стародавньої науки про здоровий розум, наміри, життя людини.

50. Свиридова Н. К., Чередніченко Т. В. Вегетаріанська дієта й цукровий діабет 2-го типу: чи існує зв'язок? *Ліки України*. 2020. № 9-10. С. 52-56. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/likukr_2020_9-10_11

51. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Аюрведа як найдавніша оздоровча система та її адаптація до умов України. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 12-13 травня 2016 р. Київ : НУХТ, 2016. С. 8-10. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/24027>.

Аюрведа стає дедалі більш відомою та популярною у Європі, зокрема в Україні. Це офіційна медична практика в Індії та на Шрі-Ланці і найдавніша у світі система фізичного та духовного оздоровлення.

52. Стукальська Н. М., Овсяник А. І. Інноваційні технології чіа-пудингів для харчування веганів в закладах ресторанного господарства. *Інтернаука*. 2021. № 7 (107). С. 75–82. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/36696>.

Стаття присвячена розробці інноваційних технологій десертної групи пудингів для веганів оздоровчого призначення. Проаналізовано рослинну сировину та надано характеристику насіння чіа та мигдального молока, як перспективної сировини в харчуванні споживачів, які дотримуються правил ведичної кулінарії. Розроблено технологію приготування чіа-пудингу на молочній основі з використанням насіння чіа та манговим пюре. Досліджено органолептичні показники модельних композицій та на основі проведеного аналізу розроблено технологію приготу-

вання чіа-пудингу на мигдальному молоці з манговим пюре та підвищеним вмістом білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів дотримуючись правил ведичної кулінарії. Побудовано профілограму якості чіа-пудингу.

53. Тележенко Л. М., Колесніченко С. Л., Верхівкер Я. Г. Органічне харчування. *Екологічний вісник*. 2013. № 1. С. 20-21.

54. Чумак А. А., Пушка О. С. Особливості виготовлення вегетаріанської кулінарної продукції. *Інновації, гостинність, туризм: наука, освіта, практика* : збірник тез доповідей II Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 19 травня 2022 року, м. Львів. Львів : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. С. 222 <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37667>.

В роботі проаналізовано принципи харчування вегетаріанців та веганів, запропоновано альтернативну заміну сировині тваринного походження в технології млинців.

55. Boyko A., Sedova A. Pros and cons of a vegetarian diet. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : матеріали 81 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 23-24 квітня 2015 р. Київ : НУХТ, 2015. Ч. 4. С. 304. <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/20739>.

56. Butler N. What is nutrition, and why does it matter? *Medical News Today*. 2020. January 9. URL: <https://www.medicalnewstoday.com/articles/160774>

57. Mangels R., Messina V., Messina M. The Dietitian's Guide to Vegetarian Diets. 4th ed. Burlington, Massachusetts : Jones & Bartlett Learning, 2022. URL: https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=W3xzEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&ots=Och-gAL1aEM&sig=6gMrUfXbNsZ5NNX6PMZIsVGQz3E&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

58. Melina Vesanto, Craig Winston, Levin Susan. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets = Позиція Академії харчування та дієтології США стосовно вегетаріанських дієт. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*. 2016. Vol. 116, Issue 12. Pp. 1970-1980. URL: [https://www.jandonline.org/article/S2212-2672\(16\)31192-3/fulltext](https://www.jandonline.org/article/S2212-2672(16)31192-3/fulltext).

It is the position of the Academy of Nutrition and Dietetics that appropriately planned vegetarian, including vegan, diets are healthful, nutritionally adequate, and may provide health benefits for the prevention and treatment of certain diseases. These diets are appropriate for all stages of the life cycle, including pregnancy, lactation, infancy, childhood, adolescence, older adulthood, and for athletes. Plant-based diets are more environmentally sustainable than diets rich in animal products because they use fewer natural resources and are associated with much less environmental damage. Vegetarians and vegans are at reduced risk of certain health conditions, including ischemic heart disease, type 2 diabetes, hypertension, certain types of cancer, and obesity. Low intake of saturated fat and high intakes of vegetables, fruits, whole grains, legumes, soy products, nuts, and seeds (all rich in fiber and phytochemicals) are characteristics of vegetarian and vegan diets that produce lower total and low-density lipoprotein cholesterol levels and better serum glucose control. These factors contribute to reduc-

tion of chronic disease. Vegans need reliable sources of vitamin B-12, such as fortified foods or supplements.

59. Roser Salvat Jofresa, Marta Tort Xirau. Smart Food: Technology Watch Report / Communication and Promotion Area. Barcelona : UAB Research Park, 2019. URL : https://www.researchgate.net/publication/351661514_SMART_FOOD_Technology_Watch_Report.

We often talk about "Smart Food" to refer to foods that, through the application of technologies, preserve food safety, improve their nutritional intake and health effect, and are better suited to the needs and preferences of consumers. In this field, robotics, artificial intelligence and management control software, from food processing to packaging, are expected to play a major role in the future. A significant volume of food processors is expected to digitize their plants in the coming years, because in this high-volume, small-margin industry, the emergence of new technologies can lead to efficiency gains directly related to competitiveness. While the constant investments of this industry in technological innovations are a key differentiating factor associated with the growth of this market, the increase in consumer awareness of safety, quality and sustainability is driving producers, processors and distributors. of food and beverages to offer more effective alternatives and new solutions.

Розділ 3.

Особливості дитячого, дієтичного та лікувально-профілактичного харчування

60. Адамчук Л. Мед в оздоровчому харчуванні. *Пасіка*. 2020. № 5. С. 22-23.

61. Азаренко Ю. М., Двінських Н. В., Кащенко О. В. *Актуальність модернізації виробництва продуктів дитячого харчування. Проблеми та досягнення сучасної біотехнології* : матеріали II міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., м. Харків, 20 трав. 2022 р. - Харків : НФаУ, 2022. - С. 47-48. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/28013>.

62. Аналіз забезпечення систем харчування лікувального призначення збалансованими групами нутрієнтів / О. І. Черевко та ін. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2013. Вип. 2. С. 106-112. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2013_2_18.

63. Антошкіна А. М., Горобець А. О., Васюкова М. М. Сучасна концепція і організація лікувального харчування дітей в закладах охорони здоров'я України. *Український журнал перинатологія і педіатрія*. 2022. № 3. С. 68-72. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/perynatology_2022_3_12.

64. Архіпова Г., Нестерова Л. Екологічне маркування – запорука якості продуктів дитячого харчування. *Продовольча індустрія АПК*. 2014. № 4. С. 36-39. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Piapk_2014_4_13.

65. Белінська К. О., Фалендиш Н. О. Підвищення харчової цінності продуктів для дитячого харчування з дотриманням вимог нутриціології. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2021. Т. 27, № 2. С. 170-180. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2021_27_2_19.

Досліджено вплив фруктово-ягідних кріопорошків і сухого овечого молока на реологічні властивості та хімічний

склад молочно-круп'яних каш для категорії споживачів - діти віком 4 - 6 років. З'ясовано, що традиційні рисова та кукурудзяна молочні каші не відповідають вимогам нутриціології щодо співвідношення білків, жирів, вуглеводів для дітей віком 4 - 6 років. Запропоновано замінити молоко сухе коров'яче на молоко сухе овече, багате поліненасиченими жирними кислотами та лактоферином. До рецептури каш включено кріопорошки "Абрикос", "Чорна смородина", "Малина" як джерело харчових волокон та аскорбінової кислоти. Досліджено в'язкість розроблених каш, розраховано хімічний склад, оцінено ступінь забезпечення добової потреби в основних компонентах. В'язкість рисової каші є вищою за в'язкість кукурудзяної каші у зв'язку зі стійкістю крохмалю рису до впливу механічних напруг. У розроблених рецептурах каш рисової та кукурудзяної збільшується вміст білків на 8 і 9 % і жирів на 22 і 14 % відповідно. У рисовій каші збільшилося покриття добової потреби у ліноленовій кислоті втричі, а в кукурудзяній - на 56 % у разі вживання 100 г продукту. У рисовій каші покриття добової потреби у клітковині збільшується у 1,6 - 2,5 разу. У кукурудзяній каші з'являється клітковина, кількість якої забезпечує добову норму на 4 - 9 %. У рисовій каші підвищується покриття добової потреби у вітаміні С, тіаміні та нікотиновій кислоті у 1,5 - 3,7 разу. У кукурудзяній каші покриття добової потреби у вітаміні С зросло у 3,5 - 5,4 разу. Вміст рибофлавіну у всіх кашах знизився. У рисовій каші знизився вміст мінеральних речовин, у кукурудзяній каші покриття добової потреби у калії зменшилося у 2 - 3,6 разу. У розроблених рисових кашах співвідношення білків, жирів, вуглеводів становить 1:1, 1:4, у кукурудзяних кашах - 1:1, 3:4,7. Отримані співвідношення відповідають вимогам нутриціології.

66. Белінська А. П., Матвєєва Т. В., Папченко В. Ю., Бочкарев С. В. Розробка на основі олій та насіння олійних культур продуктів для харчування

спортсменів. *Вісник аграрної науки*. 2018. № 11. С. 192-196.

67. Брайченко О. Коротка історія шкільного харчування в Україні: від УРСР до сьогодні. *Історична правда*. 2022. 17 січня. URL: <https://www.istpravda.com.ua/articles/2022/01/17/160792>.

Щороку у вересні батьки вкотре ведуть своїх дітей до школи: хтось, очікуючи на урочисту лінійку, у святковому одязі, а хтось – у буденних джинсах. Не секрет, що шкільна система освіти нині не відповідає потребам часу, і її всіляко намагаються реформувати. Тому в одних школах – віршики та квіточки, а в інших – жодних урочистостей. Як відомо, окрім отримання знань, участі в розвагах, набуття навиків соціалізації та стресостійкості, учні, щодня перебуваючи в освітньому просторі навчального закладу, також вживають їжу. Але мало хто знає історію становлення системи шкільного харчування в Україні, що та як смакувало українським школярам у минулому й смакує сьогодні.

68. Визначення комплексу БАР хлорофіловмісних овочів та розробка нанотехнологій продуктів для здорового харчування / Р. Ю. Павлюк та ін. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2018. Вип. 1. С. 55-78. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2018_1_7.

69. Гашук О. І., Москалюк О. Є., Чернюшок О. А. Розробка м'ясних геродієтичних продуктів - основа здорового харчування. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Гжицького*. 2014. Т. 16, № 2 (4). С. 43-48. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2\(4\)_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvlnu_2014_16_2(4)_9).

70. Годун Н. І. Раціональне харчування сучасних підлітків як здоров'язберігаючий фактор. *Молодий вчений*. 2016. № 9.1. С. 46-49. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_9.

71. Григоренко О. М. Моделювання функціональних харчових продуктів. *Харчова наука і технологія*. 2013. № 3. С. 14-18. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Khnit_2013_3_6.

72. Дуденко Н. В., Павлоцька Л. Ф., Упатова О. І., Цибань Л. С. Дієтичне харчування. Практичний курс : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2019. 201 с.

Навчальний посібник узагальнює матеріали з теорії та практики дієтичного харчування різних верств населення та призначений для магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» (освітньо-кваліфікаційна програма «Дієтологія та харчова безпека»), аспірантів та практичних працівників підприємств харчування та харчової промисловості. Виконання практичних завдань дозволить отримати глибокі знання в галузі дієтології, фізіології харчування здорових та хворих людей, ознайомитись з нормативами та набути навичок користування ними.

73. Екологічно-безпечні технології в приготуванні страв для дієтичного харчування дітей / Я. Коралевські та ін. *ScienceRise*. 2019. № 5. С. 40-45. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/texc_2019_5_10.

74. Здорове та оздоровче харчування осіб, які займаються фітнесом : монографія / О. І. Циганенко та ін. Київ : Вид-во «Щек», 2021. 240 с. URL: <http://reposit.uni-sport.edu.ua/handle/787878787/3452>.

Монографія «Здорове та оздоровче харчування осіб, які займаються фітнесом», є узагальненням 10-річних наукових

досліджень з проблеми організації харчування осіб, які систематично виконують завдання фітнес-програм різного характеру та тривалості. В ній уперше комплексно розглянуті та узагальнені питання організації здорового, раціонального, адекватного й оздоровчого харчування для відвідувачів фітнес-центрів, які систематично займаються фітнесом. У монографії поряд з іншими представлені матеріали виконання НДР «Розробка системи оздоровчого харчування для осіб, які займаються фітнесом» № держ. реєстрації 001U001736, яка була виконана в Національному університеті фізичного виховання і спорту України (науковий керівник професор О.І. Циганенко). Монографія має такі основні розділи: системи організації харчування осіб, які займаються фітнесом; фітнес-програми та їх врахування при організації харчування осіб, які займаються фітнесом; програмування фітнес-харчування; доброякісність та безпечність харчування осіб, які займаються фітнесом; програмування використання властивостей нутрієнтів і харчових продуктів для досягнення цілеспрямованих ефектів; дієтокулінарія; оцінка та корекція харчування осіб, які займаються фітнесом; теоретичні положення харчування осіб, які займаються фітнесом; фітнес-дієти; програмування фітнес-харчування для забезпечення навчально-тренувального процесу у фітнесі; програмування оздоровчого харчування (оздоровча дієтотерапія) як складова оздоровчих фітнес-програм; розробка системи оздоровчого харчування для осіб, які займаються фітнесом. Монографія призначена для лікарів, що вивчають питання харчування осіб, які займаються фітнесом; фітнес-тренерів, викладачів університетів фізичної культури і спорту, медичних співробітників центрів здорового харчування і фітнес-центрів та фітнес центрів медичного фітнесу; для лікарів, лікарів-інтернів, аспірантів медико-профілактичного напрямку.

75. Івахно О. П., Козярін І. П. Проблеми використання харчових добавок у продуктах дитячого харчу-

вання. *Environment & health*. 2019. № 1. С. 29-32. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/dtz_2019_1_7.

76. Івахно О. П., Козярін І. П., Омельчук С. Т. Сучасні методичні підходи до нормування харчування дитячого населення в Україні. *Гігієна населених місць*. 2018. Вип. 68. С. 184-189. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gnm_2018_68_33.

77. Ізраелян В., Голембовська Н. Використання нетрадиційної сировини в дитячому харчуванні. *Продовольча індустрія АПК*. 2018. № 6. С. 37-40.

78. Іщенко І. С., Сафіуліна З. Р. Асортимент дитячого харчування на ринку України. *Сучасні досягнення фармацевтичної технології* : зб. наук. пр. Харків : Видво НФаУ, 2021. Вип. 9. С. 220-221. URL: <http://dSPACE.nuph.edu.ua/handle/123456789/26964>.

79. Касянчук В. В., Курганська В. О., Олешко О. М. Рациональне і безпечне харчування як основа громадського здоров'я : навч. посіб. / за ред. А. Г. Дьяченка. Суми : СДУ, 2017. 355 с.

80. Кисличенко В. С., Омельченко З. І., Бурлака І. С. Нутритивна підтримка людей поважного віку. *Від експериментальної та клінічної патофізіології до досягнень сучасної медицини і фармації* : матеріали II наук.-практ. конф. студентів та молодих вчених з міжнар. участю, м. Харків, 15 трав. 2020 р. Харків : НФаУ, 2020. С. 102. URL: <http://dSPACE.nuph.edu.ua/handle/123456789/23236>.

81. Кірпічніков В. Ю. Проблеми здорового харчування та профілактика йододефіциту. *Безпека життєдіяльності*. 2013. № 9. С. 7-8.

82. Крижова Ю. П. Технологія виробництва котлет, збагачених йодом і селеном. Корекція селенового та йодного статусу шляхом раціоналізації харчування. *Продукты и ингредиенты*. 2008. № 11. С. 60-62.

83. Крутовий Ж. А. Перспективи створення ефективних систем харчування лікувально-профілактичного призначення. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2012. Вип. 2. С. 42-52. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2012_2_9.

84. Омельченко З. І., Кисличенко В. С., Новосел О. М. Особливості харчування спортсменів. *Механізми розвитку патологічних процесів і хвороб та їхня фармакологічна корекція* : матеріали II наук.-практ. конф. з міжнар. участю, м. Харків, 21 листоп. 2019 р. Харків, 2019. С. 269. URL: <http://dspace.nuph.edu.ua/handle/123456789/21259>.

85. Останіна Н. В., Кузнецова О. М. Роль дієтичних добавок для харчування людей та стан контролю їх безпеки та якості для споживання на сучасному етапі. *Гігієна населених місць*. 2019. Вип. 69. С. 185-190. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gnm_2019_69_25

86. Паскевич Г. А., Кирилів Я. І., Барило Б. С. Курячі яйця - цінний продукт харчування. *Сучасне птахівництво*. 2010. № 11-12. С. 14-17.

87. Проектування та аналіз добових раціонів для систем харчування лікувально-профілактичного призначення / О. І. Черевко та ін. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. - 2017. - Вип. 1. - С. 204-220. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2017_1_19.

88. Прохорчук С. В., Головіна Н. А. Впровадження системи контролю за безпечністю та якістю дитячого харчування: досвід та перспективи. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія : Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. 2018. Вип. 19 (2). С. 148-152. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2018_19\(2\)__35](http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvuumevcg_2018_19(2)__35).

89. Рудакова, Т. В. Технологія виробів сиркових для дитячого харчування з використанням продуктів переробки зерна. *Зернові продукти і комбікорми*. 2015. № 2. С. 9-14.

90. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування : навч. посіб. Київ : НУХТ, 2010. 294 с. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jsptui/handle/123456789/630>.

Характерна прикмета сучасного етапу економічно розвинених передових країн – інноваційний шлях розвитку, в основі якого лежить цілеспрямований процес пошуку, підготовки і реалізації інновацій, які дозволяють підвищити ефективність суспільного виробництва, в нашому випадку – виробництва нових харчових продуктів з поліпшеними характеристиками.

91. Смоляр В. І. Розвиток дієтології (з історії нутриціології). *Проблеми харчування*. 2008. № 3/4. С.69-74. URL: http://medved.kiev.ua/web_journals/arhiv/nutrition/2008/3-4_08/str69.pdf.

92. Стеценко Н. О. Функціональні харчові продукти у забезпеченні здоров'я людини. *Die Relevanz und die Neuheit der modernen wissenschaftlichen Studien: der Sammlung wissenschaftlicher Arbeiten «ΛΟΓΟΣ» zu den : materialien der internationalen wissenschaftlich-praktischen*

Konferenz, Wien, 23 August, 2019. Wien : NGO «Europäische Wissenschaftsplattform». 2019. B. 3. S. 56-59. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/30213>.

Функціональні харчові продукти не лише задовольняють потреби людини у пластичних матеріалах, поживних речовинах, енергії, а й справляють імуностимулюючу, біорегуляторну та інші біологічні позитивні впливи на системи організму. Споживання таких продуктів дозволяє адаптуватись до умов зовнішнього середовища, запобігти виникненню захворювань, прискорює процеси одужання, попереджує передчасне старіння.

93. Сучасні тенденції шкільного харчування та фактори формування харчових звичок у дітей різного віку / С. Клубей та ін. *Український науково-медичний молодіжний журнал*. 2021. Вип. 121 (1). С. 70-82. [https://doi.org/10.32345/USMYJ.1\(121\).2021.70-82](https://doi.org/10.32345/USMYJ.1(121).2021.70-82). URL: <https://mmj.nmuofficial.com/index.php/journal/article/view/796>.

94. Ткаченко Н., Українцева Ю., Некрасов П. Гомогенізація комбінованих вершків у технології білкових паст для дитячого харчування. *Продовольча індустрія АПК*. 2015. № 4. С. 21-25.

95. Товкун Л. П. Внесок учених-гігієністів у розвиток дієтичного харчування в Україні (20-30-ті роки ХХ століття). *Молодий вчений*. 2016. № 1 (2). С. 12-15. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_1\(2\)_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/molv_2016_1(2)_4).

96. Товкун Л. П. Впровадження лікувального харчування на українських курортах (20-30-ті рр. ХХ ст.). *Науковий вісник Ізмаїльського державного гуманітарного університету*. 2016. Вип. 34. С. 126-130. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Nvidgu_2016_34_25.

97. Українець А. І., Сімахіна Г. О. Технологія оздоровчих харчових продуктів : курс лекцій. Київ : НУХТ, 2009. 310 с. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/635>.

Для того щоб оздоровчі харчові продукти з вуглеводовмісної сировини стали доступними й необхідними у раціонах харчування кожного громадянина, вони повинні увійти до структури виробництва у широких масштабах і органічно доповнити склад традиційної української кухні.

98. Федоренко О. В., Науменко К. А. Формування вимог до якості дитячих молочних сумішей законодавством України та ЄС. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 330-331. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

99. Черевко О. І., Крутовий Ж. А., Запаренко Г. В., Борисова А. О. Проблеми створення систем харчування лікувального призначення другого покоління. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2015. Вип. 1. С. 7-17. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pt_2015_1_3.

100. Швець Д. В., Юхно В. М. Особливості харчування людей літнього та похилого віку, методологія створення харчових продуктів геродієтичного призначення. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв* : матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції. Полтава, ПДАУ, 2022. С.

63-66. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/13698>.

Створення харчових продуктів геродістичного призначення, які відповідають фізіологічному стану людей літнього і похилого віку та сприяють зниженню ризику виникнення вікових патологій, є важливим напрямком вирішення проблеми подовження активного життя старіючого населення, що потребує спільної праці технологів харчової промисловості із медиками та дієтологами.

101. Шевченко А. О., Місечко Н. О., Кривошей В. М. Вплив клітковини висівок гречки на технологічний процес та якість булочних виробів із фруктозою для діабетичного харчування. *Хранение и переработка зерна*. 2017. № 10. С. 42-45.

102. Шелудько, В. М. Горох у харчуванні людини. *Хранение и переработка зерна*. 2012. № 9. С. 27-28.

103. Шибко Р. Д. Генеза законодавчого регулювання виробництва сільськогосподарської сировини для дитячого харчування. *Держава і право. Серія : Юридичні науки*. 2019. Вип. 83. С. 231-243. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/jurnaukdir_2019_83_21.

104. Шидловська О., Цирульнікова В., Вихор К., Расторгуєва І. Спіруліна у дитячому харчуванні. *Молодий вчений*. 2018. Вип. 5 (57). С. 352-360. URL: <https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/4532>.

105. Янчева М. О., Желева Т. С. Технологія оздоровчих харчових продуктів : опорний конспект лекцій. Харків : ХДУХТ, 2016. 78 с. URL: <https://repo.btu.kharkov.ua//handle/123456789/19951>.

Розділ 4. Якість та безпека харчових продуктів

106. Акриламід в продуктах харчування. *Хлебный и кондитерский бизнес*. 2020. № 10. С. 30-32.

107. Аналіз міжнародних підходів до нормування пестицидів у продуктах переробки сільськогосподарської сировини / Л. П. Іванова та ін. *Єдине здоров'я та проблеми харчування України*. 2021. № 2. С. 94-99. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pkh_2021_2_9.

108. Безпека продуктів харчування, як частина продовольчої безпеки України / ДУ “Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМНУ”. URL : <http://amnu.gov.ua/bezpeka-produktiv-harchuvannya-yak-chastyna-prodovolchoyi-bezpeky-ukrayiny>.

Безпечність харчових продуктів є одним із вирішальних факторів економічної безпеки кожної держави і визначається спроможністю її ефективно контролювати виробництво та ввіз безпечного та якісного продовольства. Ця сфера діяльності в суспільстві має гуманітарний, соціальний, економічний і політичний аспекти і гарантує продовольчу безпеку держави.

109. Безпека харчових продуктів: антиаліментарні фактори, ксенобіотики, харчові добавки : навч. посіб. / Л. В. Кричківська та ін. Харків : НТУ «ХПІ», 2017. 98 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/268925176.pdf>.

110. Березова С. С., Матусевич Є. Є. Впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на

основі принципів НАССР. *Мясной бизнес*. 2013. № 2. С. 60-62.

111. Боровіков О. Я., Антоненко Н. Л. Основні вимоги до системи управління безпекою продуктів харчування та її застосування. *Мясное дело*. 2013. № 8-9. С. 11-13.

112. Бочарова О. В. НАССР і системи управління безпечністю харчової продукції : підручник / Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса : Атлант, 2019. 376 с.

113. Бутенко Л. М., Слободянюк Н. М., Андрощук О. С. Вплив науки про харчування на технологію якісних та безпечних продуктів. *Молочное дело*. 2013. № 11-12. С. 11-17. Продовж. Поч. 2013. № 10.

114. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів: практичний посібник / А. С. Ткаченко та ін. Полтава: ПУЕТ, 2020. 137 с. URL: http://puet.edu.ua/sites/default/files/haccp_posibnik.pdf.

115. Гекрасименко С. С., Герасименко В. С. Статистична характеристика споживання продуктів харчування населенням України. *Статистика України*. 2013. № 2. С. 28-33.

116. Головня О. Отруєння: споживання неякісних продуктів харчування. *Безпека життєдіяльності*. 2019. № 11. С. 25.

117. Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : навч. посіб. Київ : ВЦ «Академія», 2015. 520 с.

118. Дочинець І. В. Безпека харчових продуктів в Україні. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези

доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 44-45. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

119. Експрес-методи ідентифікації фальсифікації харчових продуктів / П. С. Біленький та ін. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 265-266. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

120. Заєць В. А., Нещадим Л. П. Безпека продовольчої сировини та харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 48-49. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

121. Зозуля І. В. Безпечність та якість продуктів в Україні в умовах євроінтеграції: питання удосконалення законодавства. *Форум права*. 2017. № 4. С. 80–86. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/FP_index.htm_2017_4_14.

122. Кійко В. В., Великанов О.О., Бондарчук М. В. Механізм забезпечення якості та безпечності харчових продуктів в умовах євроінтеграції. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки

України. Київ : НУХТ, 2017. С. 52-53. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

123. Коваленко Г. В. Виведення радіонуклідів з продуктів харчування. *Безпека життєдіяльності*. 2017. № 5. С. 9.

124. Копилова К. В., Вербицький С. Б., Черняк О. В. Удосконалення технічних вимог щодо харчових продуктів, залучених для вирішення завдань продовольчої безпеки держави. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 313-315. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

125. Кошій О. Проблеми виготовлення екологічно чистих продуктів харчування в Україні. *Маркетинг в Україні*. 2007. № 3. С. 40-43.

126. Кузьмін О. В., Білоусова Л. І., Пчеленко А. Є. Система управління безпечністю харчової продукції для громадського харчування. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : матеріали XI Всеукраїнської науково-практичної конференції, присвяченої до 70-річчя з дня народження професора В.Ф. Доценка, 17 травня 2022 р., м. Київ. Київ : НУХТ, 2022. С. 134. URL: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/handle/123456789/37965>.

Метою роботи є структурування спеціальних програм-передумов, необхідних для підтримки гігієнічного середови-

ща у харчовому ланцюгу системи управління безпечністю харчової продукції для закладів ресторанного господарства.

127. Кузьмін О. В., Дяченко Т. Б. Вплив якості харчових продуктів на рівень життя. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 46-47. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

128. Кучер Ю. Е., Логвиненко Н. І. Основні заходи поліпшення якості та безпеки харчової продукції. *Економіка і суспільство*. 2017. № 13. С. 558–561. URL: http://www.economyandsociety.in.ua/journal/13_ukr/92.pdf.

129. Лабораторний практикум з тосикології продуктів харчування : навч. посіб. / за ред. С. А. Воронова. Львів : Вид. Львівської політехніки, 2018. 192 с.

130. Матіящук О. В., Силка І. М. Забруднювачі сировини та харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 168-169. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

131. Мельник А. В., Слива Ю. В. Особливості впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів у закладах громадського харчування.

Стандартизація. Сертифікація. Якість. 2017. № 3. С. 50-56.

132. Михайлов Ю. ГМО і "безпека" традиційних продуктів харчування. *Пропозиція.* 2009. № 10. С. 26-29.

133. Молнар Д. І., Соскіда І. М. Безпека продуктів харчування. *Економіка і суспільство.* 2016. Вип. 6. С. 266-271. URL: https://economyandsociety.in.ua/journals/6_ukr/45.pdf.

Сьогодні особливо актуальним постало питання та проблема безпечності продуктів харчування серед яких однією з найважливіших є виробництво продуктів харчування, які б задовольняли вимоги безпечності і показників якості. В статті було оцінено ситуацію безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини, проведена систематизація проблем безпеки та чинників фальсифікації. Визначено проблеми формування національної системи технічного регулювання у сфері безпечності продуктів харчування. Розкрито основні напрями гармонізації державної політики забезпечення якості та безпеки продукції до міжнародних вимог. Крім Комісії з Кодексу аліментаріус в світі діють інші міжнародні організації, які покликані розробляти та координувати міжнародні та національні стандарти такі як Міжнародна організація з стандартизації (ISO) як неурядова структура, Європейська економічна комісія ООН, Європейський комітет зі стандартизації (CEN). Запропоновано попереджувальну системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції. Враховуючи доступність дешевої харчової сировини в системах продовольчої реалізації та недосконалої законодавчої бази України, можна зробити висновок про потенційну загрозу негативного впливу при вживанні фальсифікованих продуктів харчування на здоров'я наше в цілому. В результаті проведеної робо-

ти сформовані наступні висновки: сучасною попереджувальною системою, яка забезпечує якість та безпеку харчової продукції, являється система на основі принципів НАССР. Дотепер боротьба з негативними наслідками була в кінці виробництва, а з запровадженням цієї дає змогу виявляти загрози на перших етапах, відповідно, надає можливість зупинити виробництво та постачання на полиці магазинів небезпечної для здоров'я людини продукції. Виробник може продати свій товар тільки при умові виконання вимог, які відповідають міжнародним стандартам. Можемо рекомендувати вживати в їжу продуктів харчування таких підприємств, які викликають довіру та підтверджують її певним документами на якість, купувати продукти відповідно сезону, звертати увагу на стандарти якості.

134. Моргун В. В., Рибалка О. І. Стратегія генетичного поліпшення зернових злаків з метою забезпечення продовольчої безпеки, лікувально-профілактичного харчування та потреб переробної промисловості. *Вісник Національної академії наук України*. 2017. № 3. С. 54-64.

135. Мороз М. В. Значення основних аспектів раціонального харчування та екологічних продуктів для здоров'я людини. *Екологічний вісник*. 2015. № 1. С. 19-20.

136. Нападовська Л. А., Пашков А. П., Волошанович В. Д., Пашков П. І. Молочна та молочно-переробна промисловість: сучасний стан, проблеми безпеки, якості харчування, екології доквілля та шляхи їх розв'язання в Україні. *Безпека життєдіяльності*. 2015. № 6. С. 21-25.

137. Новіков В., Романенко І., Фоміна С. Сертифікація системи управління безпечністю харчо-

вих продуктів (НАССР) в Україні: проблеми та шляхи їх вирішення. *Економіст*. 2014. № 5. С. 8-11.

138. Павлишин М. Л., Захарчин Р. М., Лозинський В. Ю. Про новітні методи ідентифікації та виявлення фальсифікації продуктів харчування. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 362-363. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

139. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2020. 441 с.

140. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посіб. Суми : Університетська книга, 2019. 170 с.

141. Педенко А. І. Гігієна і санітарія харчування : підручник. Київ : Світ книг, 2019. 270 с.

142. Посібник для малих та середніх підприємств м'ясопереробної галузі з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР / упоряд. Г. Василенко, О. Дорофєєва, Б. Голуб, Г. Миронюк ; Міжнародний інститут безпечності та якості харчових продуктів. Київ, 2011. 236 с.

143. Поцелуйко М. П., Вдович В. Г., Вінник І. В., Давидченко А. І. Дослідження продуктів харчування

українського виробництва на відповідальність національним нормативним документам. *Стандартизація. Сертифікація. Якість*. 2016. № 6. С. 22-26.

144. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України № 771 від 23.12.1997. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр/print>

145. Слащева А. В., Сабіров О. В. Технологічні основи безпеки харчових продуктів : навч. посіб. 2-ге видання, доп. та перероб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 526 с.

146. Федоренко О. В., Науменко К. А. Формування вимог до якості дитячих молочних сумішей законодавством України та ЄС. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 330-331. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

147. Хіцька О. А. Сучасні підходи до державного контролю безпечності харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів* : тези доп. III Міжнар. наук.-практ. конф., 16-17 листопада 2017 р. / Національний університет харчових технологій ; М-во освіти і науки України. Київ : НУХТ, 2017. С. 89-90. URL: <https://docplayer.net/83770517-Yakist-i-bezpeka-harchovih-produktiv-food-quality-and-safety.html>.

148. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування в умовах імперативу

продовольчої безпеки : дис... доктора економ. наук : 08.00.03 / Чорна Неля Петрівна. Миколаїв : МНАУ, 2014. 407 с.

149. Чорна Н. П. Інноваційний розвиток сфери виробництва продуктів харчування та ризику продовольчої безпеки : монографія. Львів : Ліга-Прес, 2012. 296 с.

150. Чорна Н. П. Якість продуктів харчування – запорука здоров'я нації. *Економіка та держава*. 2016. № 2. С. 23-28. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2016_2_7.

151. Шленская Т. В., Журавко О. В. Санітарія та гігієна харчування : навч. посіб. Київ : Колос, 2018. 184 с.

Авторський покажчик

А

Абідова Т. С. 42
 Авдієвська Л. 19
 Адамчук Л. 60
 Адамчук Т. В. 107
 Азаренко Ю. М. 61
 Алексеева В. В. 39
 Альянова Т. С. 39
 Анан'єва В. В. 109
 Андрощук О. С. 113
 Антоненко Н. Л. 111
 Антошкіна А. М. 63
 Архіпова Г. 64
 Афанасьєва О. 26

Б

Багуліна Т. Р. 15
 Барило Б. С. 86
 Басова Ю. О. 114
 Белінська К. О. 65
 Березова С. С. 110
 Берладин П. В. 2
 Белінська А. П. 66, 109
 Біленький П. С. 119
 Білоусова Л. І. 126
 Білоцерківський О. Б. 41
 Бомба М. Я. 1
 Бондарчук М. В. 122
 Борисова А. О. 87, 99
 Боровіков О. Я. 111
 Бочарова О. В. 112
 Бочкарев С. В. 66
 Брайченко О. 67
 Брич В. В. 18
 Буй Л. М. 43
 Бурлака І. С. 35, 36, 80
 Бутенко Л. М. 113
 Буточкіна Є. К. 32

В

Вайвала Р. В. 37
 Василенко Г. (упоряд.) 142
 Василенко Н. В. 38
 Васюкова М. М. 63
 Вдович В. Г. 143
 Веліканов О. О. 122
 Вербицький С. Б. 124
 Верхівкер Я. Г. 53
 Вихор К. 104
 Віват Г. 3
 Вінник І. В. 143
 Віноградов В. М. 119
 Водолажський М. 19
 Воєвода Н. В. 40
 Волошанович В. Д. 136
 Воронов С. А. (ред.) 129

Г

Ганжа А. А. 43
 Гашук О. І. 69
 Гекрасименко С. С. 115
 Герасименко В. С. 115
 Гнилоскуренко Г. 93
 Годун Н. І. 70
 Голембовська Н. 77
 Головіна Н. А. 88
 Головка О. М. 4
 Головня О. 116
 Голуб Б. (упоряд.) 142
 Гончарук А. 13
 Горбатюк А. 5
 Гордієнко В. О. 41
 Горобець А. О. 63
 Горячова О. О. 114
 Гребенюк М. 6
 Григоренко О. М. 71
 Гринько А. П. 107
 Грушевська І. О. 2

Губа Л. М. 114
 Губар Т. М. 49
 Губська О. Ю. 39

Д

Давидченко А. І. 143
 Даниленко Г. 19
 Двінських Н. В. 61
 Дериш А. Д. 2
 Джабер Д. 42
 Димань Т. М. 117
 Димитрієвич Л. Р. 139, 140
 Дітріх І. В. 43
 Дорофєєва О. (упоряд.) 142
 Дорош О. 44
 Дочинець І. В. 118
 Дубоносов В. Л. 109
 Дуденко Н. В. 72, 139, 140
 Дьяченка А. Г. (ред.) 8, 79
 Дяченко Т. Б. 127

Ж

Желева Т. С. 105
 Журавко О. В. 151

З

Загородній В. В. 34
 Заєць В. А. 120
 Запаренко Г. В. 62, 87, 99
 Захарчин Р. М. 138
 Зозуля І. В. 121
 Золотарьова Л. А. 48
 Зубар Н. М. 7

І

Іванова Л. П. 107
 Івахно О. П. 75, 76
 Івашків Л. Я. 1
 Ізраєлян В. 77
 Іщенко І. С. 78

К

Карапанджа С. 73
 Карпенко П. О. 45
 Касянчук В. В. 8, 79
 Катеренчук Н. М. 114
 Кашенко О. В. 61
 Квітка Т. В. 31
 Кирилів Я. І. 86
 Кисельов К. Ю. 9
 Кисличенко В. С. 80, 84
 Кійко В. В. 122
 Кірпічніков В. Ю. 81
 Кітов М. Г. 14
 Кіш В. П. 18
 Клименко Д. О. 10
 Клубей С. 93
 Кобренюк Т. М. 11
 Коваленко Г. В. 123
 Коваль О. А. 37
 Ковальова С. О. 13
 Когут Д. О. 49
 Козярін І. П. 75, 76
 Колесніченко С. Л. 53
 Коломієць Т. В. 74
 Копилова К. В. 124
 Коралевські Я. 73
 Коренець Ю. М. 31
 Король В. В. 46
 Король О. 93
 Кошій О. 125
 Кравчук О. П. 107
 Кривошей В. М. 101
 Крижова Ю. П. 82
 Кричковська Л. В. 109
 Крупницька М. 47
 Крутовий Ж. А. 62
 Крутовий Ж. А. 83, 87, 99
 Кручаниця В. В. 18
 Кручаниця М. І. 18
 Кузнецова О. М. 85

Кузьмін О. В. 119, 126, 127
 Кузьмін О. В. 2
 Кузьмінець А. А. 39
 Курганська В. О. 8, 79
 Кучер Ю. Е. 128

Л

Лабенська Н. В. 2
 Лавренчук І. О. 39
 Лагно С. Л. 38
 Легат І. 73
 Лєтяго М. 19
 Линник С. О. 12
 Логвиненко Н. І. 128
 Лозинський В. Ю. 138
 Лосєва С. М. 68

М

Мазур Т. Г. 117
 Майборода О. І. 13
 Маїхайлова М. 26
 Малигіна В. Д. 15
 Маслова О. В. 74
 Матвєєва Т. В. 66
 Матіяшук О. В. 130
 Матусєвич Є. Є. 110
 Мельник А. В. 131
 Миронюк Г. (упоряд.) 142
 Миронюк І. С. 18
 Михайленко В. М. 14
 Михайлов В. М. 68
 Михайлов Ю. 132
 Місечко Н. О. 101
 Мовенко С. Ю. 87
 Молнар Д. І. 133
 Моргун В. В. 134
 Мороз М. В. 135
 Москалюк О. Є. 69

Н

Нападовська Л. А. 136
 Науменко К. А. 98, 146
 Науменко Н. В. 27, 28, 51
 Некрасов П. 94
 Нєстерова Л. 64
 Нєщадим Л. П. 5, 120
 Новіков В. 137
 Новічкова Т. П. 48
 Новосел О. М. 84
 Носенко Т. Т. 20

О

Овсяник А. Г. 49
 Овсяник А. І. 52
 Овсяннікова Т. О. 109
 Оконєчнікова Л. І. 15
 Олєшко О. М. 8, 79
 Омельченко З. І. 35, 36, 80,
 84
 Омельчук С. Т. 76
 Орлова Н. Я. 17
 Останіна Н. В. 85

П

Павлишин М. Л. 138
 Павлоцька Л. Ф. 72, 139,
 140
 Павлюк Р. Ю. 68
 Папченко В. Ю. 66
 Паскевич Г. А. 86
 Пашков А. П. 136
 Пашков П. І. 136
 Пєденко А. І. 141
 Першегуба Я. В. 74
 Петрашенко Г. І. 107
 Пешук Л. В. 20
 Погарська В. В. 68
 Погарський О. С. 68
 Погорєлова К. 93

Поцелуйко М. П. 143
 Привроцька І. Б. 21
 Прівалов М. А. 39
 Прохазка Г. А. 23
 Прохорчук С. В. 88
 Пушка О. С. 54
 Пчеленко А. Є. 126

Р

Радченко А. Е. 73
 Ракова В. П. 15
 Ракша-Слюсарєва О. А. 15
 Расторгусва І. 104
 Рибак В. А. 46
 Рибалка О. І. 134
 Родіонова І. О. 39
 Розборська Л. В. 25
 Розумикова Н. В. 18
 Романенко І. 137
 Роньшина К. О. 119
 Рудакова Т. В. 89
 Руденко О. А. 10

С

Сабіров О. В. 145
 Савельєва Л. 19
 Савицька Н. 26
 Салтикова Г. 93
 Сафіулїна З. Р. 78
 Свиридова Н. К. 50
 Силка І. М. 130
 Сїмахїна Г. О. 27, 28, 51, 90,
 95
 Склїрова Н. В. 74
 Слащева А. В. 145
 Слива Ю. В. 131
 Слободянюк Н. М. 113
 Словацька О. В. 29
 Смоляр В. І. 91
 Соколовська Е. Ю. 119

Соскіда І. М. 133
 Стеценко Н. О. 92
 Стукальська Н. М. 2, 52

Т

Таран А. І. 39
 Тележенко Л. М. 53
 Тельонков О. Є. 68
 Терещенко Т. О. 74
 Тимченко Л. 30
 Тищенко О. М. 49
 Ткаченко А. С. 114
 Ткаченко Н. 94
 Товкун Л. П. 95, 96
 Третьяков О. В. 40

У

Українець А. І. 90, 95
 Українцева Ю. 94
 Упатова О. І. 72

Ф

Фалендиш Н. О. 65
 Фалько О. О. 62
 Федоренко О. В. 98, 146
 Фомїна С. 137
 Фролова Н. Е. 49

Х

Хїцька О. А. 147
 Хоменко І. М. 74
 Хорольський В. П. 31

Ц

Цибань Л. С. 72
 Циганенко О. І. 74
 Цирульникова В. 104

Ч

Черевко О. І. 62, 87, 99

Чередніченко Т. В. 50
 Чернюшок О. А. 69
 Черняк О. В. 124
 Чорна Н. П. 148, 149, 150
 Чуйко А. М. 32
 Чумак А. А. 54

Ш

Шаповал С. Л. 73
 Швець Д. В. 100
 Шевченко А. О. 101
 Шелудько В. М. 102
 Шибко Р. Д. 103
 Шидловська О. 104
 Шленская Т. В. 151
 Шушпанов Д. Г. 33

Ю

Юрченко І. Ю. 62
 Юхно В. М. 100

Я

Янчева М. О. 105
 Ярославська Л. П. 34

В

Войко А. 55
 Butler N. 56

С

Craig Winston 58

Л

Levin Susan 58.

М

Mangels R. 57
 Marta Tort Xirau 59
 Melina Vesanto 58
 Messina M. 57

Messina V. 57

R

Roser Salvat Jofresa 59

S

Sedova A. 55

ЗМІСТ

ПЕРЕДМОВА	3
ВСТУП	5
Розділ 1. Організація раціонального збалансованого харчування	8
Розділ 2. Нетрадиційні види харчування	18
Розділ 3. Особливості дитячого, дієтич- ного та лікувально- профілактичного харчування	27
Розділ 4. Якість та безпека харчових продуктів	38
Авторський покажчик	50

Здорове харчування – основа гармонійного розвитку

Рекомендаційний покажчик літератури

Укладач: **Цокало** Олена Олександрівна

Редактор: Д. В. Ткаченко

Комп'ютерний набір: Д. В. Ткаченко

Дизайн і верстка: Д. В. Ткаченко, М. В. Гук

Формат Ум. друк. арк.
Тираж ___ прим. Зам. № ___

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Г. Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490 від 20.02.2013 р.

Адреса бібліотеки МНАУ:
54020, м. Миколаїв, вул. Генерала Карпенко, 73

Адреса сайту: lib.mnau.edu.ua