

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені В. Н. КАРАЗІНА

Я. О. Білецька
О. О. Соколовська
А. С. Кривцова

**ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Навчальний посібник

Харків – 2022

Рецензенти:

М. П. Головка – докт. техн. наук, професор, завідувач кафедри товарознавства та експертизи в митній справі (Харківський державний університет харчування та торгівлі);

С. В. Князь – докт. екон. наук, професор, завідувач кафедри підприємництва та екологічної експертизи товарів (Інститут сталого розвитку імені В. Н. Чорновола Національний університет «Львівська політехніка»);

Н. В. Гревцева – канд. техн. наук, професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи (Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна).

Затверджено до друку рішенням Вченої ради

Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна

(протокол № 12 від 29 листопада 2021 року)

Білецька Я. О.

Б 61 Інноваційні технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві : навчальний посібник / Я. О. Білецька, О. О. Соколовська, А. С. Кривцова. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2022. – 144 с.

Навчальне видання націлене на забезпечення слухачів курсу «Інноваційні технології та технології здорового харчування в готельно-ресторанному господарстві» знаннями і навичками, необхідними для володіння сучасними інноваційними технологіями виробництва широкого спектра оздоровчих харчових продуктів із різних видів сировини, з'ясування проблем, що стоять перед індустрією інноваційних оздоровчих продуктів, оволодіння методами розроблення нових та вдосконалення існуючих технологій із використанням інноваційних оздоровчих харчових інгредієнтів.

Посібник розроблено з метою підвищення якості підготовки фахівців, які навчаються за напрямом підготовки «Готельно-ресторанна справа», рівнем вищої освіти другий «Магістерський», за галуззю знань «Сфера обслуговування».

ЗМІСТ

Вступ	7
ТЕМА 1. Систематизація оздоровчих продуктів та види оздоровчого харчування	8
1.1. Систематизація основних видів спеціалізованих, дієтичних харчових продуктів та продуктів масового споживання	8
1.2. Проблеми створення і виробництва інноваційних харчових продуктів	10
1.3. Сучасні наукові підходи до формування інгредієнтного складу інноваційних харчових продуктів оздоровчого призначення	12
Контрольні запитання за темою.....	14
ТЕМА 2. Харчові добавки, стандартизація їх використання	15
2.1. Інноваційні, оздоровчі, харчові добавки, біологічно активні речовини як харчові інгредієнти продуктів оздоровчого харчування	15
2.2. Біологічно активні речовини як харчові інгредієнти продуктів оздоровчого харчування.....	16
2.3. Біокоректори як харчові інгредієнти продуктів оздоровчого харчування	18
2.4. Стандартизація та класифікація використання харчових добавок.....	19
Контрольні запитання за темою.....	24
ТЕМА 3. Оздоровчі продукти природного походження	25
3.1. Оздоровчі властивості культурних рослин	25
3.2. Оздоровчі властивості дикорослих рослин.....	29
Контрольні запитання за темою.....	31
ТЕМА 4. Зернові та борошняні продукти оздоровчого призначення	32
4.1. Зернові продукти	32
4.2. Крупи та макаронні вироби	34
4.3. Хлібобулочні вироби.....	36
Контрольні запитання за темою.....	37

ТЕМА 5. Кондитерські вироби оздоровчого призначення	39
5.1. Цукристі кондитерські вироби та сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у їх складі.....	39
5.2. Боршняні кондитерські вироби та сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у їх складі.....	40
Контрольні запитання за темою.....	44
ТЕМА 6. Молочні вироби оздоровчого призначення.....	45
6.1. Стан виробництва молочних продуктів	45
6.2. Класифікація молочних продуктів	46
6.3. Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві молочних харчових продуктів.....	48
Контрольні запитання за темою.....	51
ТЕМА 7. Жирові вироби оздоровчого призначення.....	52
7.1. Стан виробництва оздоровчих жирових продуктів	52
7.2. Класифікація жирових продуктів.....	54
7.3. Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві жирових продуктів харчування	55
Контрольні запитання за темою.....	56
ТЕМА 8. М'ясні вироби оздоровчого призначення.....	57
8.1. Стан виробництва м'ясних продуктів	57
8.2. Класифікація м'ясних продуктів.....	58
8.3. Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві м'ясних харчових продуктів.....	58
Контрольні запитання за темою.....	65
ТЕМА 9. Рибні вироби оздоровчого призначення	66
9.1. Стан виробництва рибних продуктів.....	66
9.2. Класифікація рибних продуктів.....	67
9.3. Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві рибних харчових продуктів	68
Контрольні запитання за темою.....	72
ТЕМА 10. Безалкогольні напої оздоровчого призначення	73
10.1. Стан виробництва безалкогольних напоїв.....	73
10.2. Класифікація безалкогольних напоїв.....	74
10.3. Сучасні підходи до використання інноваційних харчових інгредієнтів у виробництві безалкогольних напоїв	76
Контрольні запитання за темою.....	78

ТЕМА 11. Вироби оздоровчого призначення із використанням дикорослих та культивованих ягід.....	79
11.1. Оздоровчі властивості дикорослих та культивованих ягід та їх вплив на організм людини.....	79
11.2. Сучасні підходи до розробки інноваційних харчових інгредієнтів із дикорослих та культивованих ягід.....	80
Контрольні запитання за темою.....	83
ТЕМА 12. Оздоровчі властивості натуральних харчових барвників.....	85
Контрольні запитання за темою.....	96
ТЕМА 13. Оздоровчі властивості натуральних сорбентів	98
Контрольні запитання за темою.....	103
ТЕМА 14. Оздоровчі властивості вітамінів та їх функціональна роль у харчуванні.....	104
Контрольні запитання за темою.....	110
ТЕМА 15. Оздоровчі властивості мінералів та їх функціональна роль у харчуванні.....	111
Контрольні запитання за темою.....	113
ТЕМА 16. Інноваційні оздоровчі продукти як джерело отримання корисних нутрієнтів	114
16.1. Натуральні функціональні продукти як джерело отримання оздоровчих речовин	114
16.2. Особливості збагачення харчових продуктів вітамінами....	116
16.3. Особливості збагачення харчових продуктів мінеральними речовинами.....	120
Контрольні запитання за темою.....	125
Інноваційно-інформаційні технології, які використовуються під час опрацювання дисципліни.....	126
Термінологічний словник.....	128
Список рекомендованої літератури для вивчення дисципліни	132
Основна література	132
Домоміжна література.....	132
Посилання на інформаційні ресурси в мережі Інтернет	133

Додатки	135
Додаток А. Добова потреба дорослого населення у білках, жирах, вуглеводах та енергії (для чоловіків).....	135
Додаток Б. Добова потреба дорослого населення у білках, жирах, вуглеводах та енергії (для жінок).....	136
Додаток В. Групи працездатного населення залежно від фізичної активності	137
Додаток Г. Добові енерговитрати дорослого населення без фізичної активності.....	138
Додаток Д. Методика визначення потреби в оздоровчому харчуванні	139
Додаток Ж. Піраміда здорового харчування	142