



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

## Величко Іванна Вікторівна



**Факультет** Харчових технологій та управління

якістю продукції АПК

(<https://nubip.edu.ua/node/1418>)

**Кафедра:** Кафедра технології м'ясних,

рибних та морепродуктів

(<https://nubip.edu.ua/node/2343> )

**Спеціальність:** Харчові технології

(<https://nubip.edu.ua/node/46870> )

**Освітня програма:** «Нутріціологія»

**Тема магістерської роботи:** «Розробка раціонів харчування людей із захворюваннями серцево-судинної системи»

**Керівник:** Мартинчук О. А. кандидат медичних наук, доцент

---



## ПУБЛІКАЦІЇ

І.В. Величко, О.А. Мартинчук «Профілактичні можливості саплементації бета-глюканами» : Міжнародна науково-практична конференція «Продовольча та екологічна безпека в умовах війни та повоєнної відбудови: виклики для України і світу» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 25 травня 2023 року: тези доповіді.

І.В. Величко, О.А. Мартинчук «Розробка раціонів харчування людей із захворюваннями серцево-судинної системи» : XI Міжнародна науково-практична онлайн конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді.

І.В. Величко, Ю.В. Слива «Аналіз вимог та показників якості до продукції з равликів»: XI Міжнародна науково-практична онлайн конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 12-13 травня 2022 року: тези доповіді.

І.В. Величко, М.М. Жеплінська «Вплив висоти занурення мішалки на ефективність перемішування рідкого середовища» : VII Міжнародна науково-практична конференція вчених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства» / Національний університет біоресурсів та природокористування України. м. Київ, 18 квітня 2019 року: тези доповіді.

І.В. Величко, Д.І. Чорноморденко «Фемінізм XXI століття» : Міжнародна науково-практична конференція «Актуальні питання розвитку суспільних наук у XXI столітті»/ м. Дніпро Наукове об'єднання «Відрите суспільство», 13-14 грудня 2019 року : тези, доповідь.



ПОСТЕР

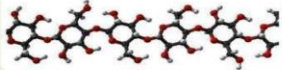


Міністерство освіти і науки України  
Національний університет біоресурсів і природокористування України  
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК  
Кафедра технологій м'ясних, рибних та морепродуктів



МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА  
Розробка раціону для людей з серцево-судинними захворюваннями  
Виконала: Велічко Івана Вікторівна  
Науковий керівник: к.м.н., доцент О.А.Мартинчук

Бета-глюкан (β-глюкан)



Мета:

керуючись науковими, статистичними та аналітичними даними щодо розробки раціону харчування для людей із серцево-судинними захворюваннями, теоретично обґрунтувати дослідження модифікації раціону харчування шляхом сеплементції бета-глюкана.

Об'єкт:

є харчування людей із серцево-судинними захворюваннями.

Предмет:

є порядок організації харчування людей із захворюваннями серцево-судинної системи в різних закладах, харчова та енергетична цінність раціонів в залежності від необхідності впливу на основні чинники ризику виникнення та ускладнень серцево-судинних захворювань.



Рис.1.1 Порівняльний гістограма енергетичної цінності модифікованого та не модифікованого раціонів

**Актуальність:** розроблений раціон може стати ефективним інструментом у поліпшенні здоров'я людей з серцево-судинними захворюваннями та може використовуватися в індустрії здорового харчування. Дана робота відкриває нові можливості у підході до харчування пацієнтів з ССЗ, що може позитивно вплинути на їхнє здоров'я та якість життя.

СТРУКТУРА:

включає сто сім сторінок, робота містить тридцять п'ять таблиць, десять малюнків, складається із вступу, чотирьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

РОЗДІЛ 1.

- 1.1. Стан та перспективи формування і розвитку в Україні індустрії здорового харчування
- 1.2.Належне м'ясо-біологічне оброблення збагачено бета-глюканами
- 1.3.Вплив бета-глюканів на харчову цінність та насиченість
- 1.4. Рекомендації до модифікації раціону за рахунок сеплементції бета-глюканами з метою покращення ліпідного профілю
- 1.5. Рекомендації для розробки раціону для людей з ССЗ

РОЗДІЛ 2.

- 2.1. Об'єкти та матеріали досліджень
- 2.2. Методи дослідження та інформаційна база

РОЗДІЛ 3.

- 3.1. Вивчення порядку модифікації гіперкаліорієвих раціонів харчування для людей з ССЗ
- 3.2. Модифікація раціону харчування за допомогою сеплементції бета-глюканами
- 3.3. Розробка технологічних карт з сеплементцією бета-глюканами
- 3.4. Порівняння раціонів харчування

РОЗДІЛ 4.

- 4.1. Економічна доцільність

МОДИФІКОВАНИЙ РАЦІОН

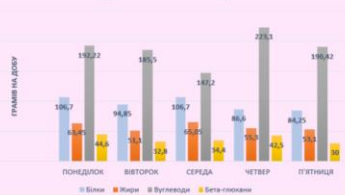


Рис.1.2 Порівняльна гістограма харчової цінності модифікованого та не модифікованого раціону за п'ять діб

НЕ МОДИФІКОВАНИЙ РАЦІОН



Рис.1.3 Порівняльна гістограма харчової цінності не модифікованого та модифікованого раціону за п'ять діб

ВИСНОВКИ:

Україна має значний потенціал для розвитку індустрії здорового харчування, але його потенціал не повністю використовується через відсутність необхідної наукової бази і рекомендацій для раціонів населення.

Дослідження показують, що сеплементція бета-глюканами може позитивно впливати на зниження ризику серцево-судинних захворювань і рівня холестерину в крові. Це можливо шляхом включення овочів, фруктів, злаків та інших продуктів, багатих на бета-глюкани, до раціону харчування.

Використання сеплементції бета-глюканами може бути ефективним методом модифікації раціону для людей з серцево-судинними захворюваннями. Це може покращити їхнє здоров'я шляхом зниження рівня холестерину, підтримки здоров'я кишкової мікрофлори та підвищення почуття насиченості, сприяючи таким чином здоровому зниженню ваги.



## РЕФЕРАТ

Структура магістерської роботи включає сто сім сторінок, робота містить тридцять п'ять таблиці, десять малюнків, складається із вступу, чотирьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

Мета роботи: керуючись науковими, статистичними та аналітичними даними щодо розробки раціону харчування для людей із серцево-судинними захворюваннями, теоретично обґрунтувати дослідження модифікації раціону харчування шляхом сеплементації бета-глюкана.

При написанні вступу було обґрунтовано актуальність теми наукової магістерської роботи, сформульовано цілі та мету, визначенні об'єкт та предмет дослідження.

У першому розділі виконана аналітичний огляд літератури.

У другому розділі описані об'єкти, методи, матеріали, методики досліджень.

У третьому розділі розроблено модифікований раціон з сеплементацією бета-глюканами.

У четвертому розділі вивчено економічну доцільність.

**КЛЮЧОВІ СЛОВА:** бета-глюкани, серцево-судинні захворювання, раціон, харчування, ризик, профілактика, вуглеводи, клітковина, здоров'я, метаболізм, імунітет, ефект, functional foods, health promotion, nutritional intervention, dietary modification.



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

## Особисті досягнення

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НМЦЕ НАУКОВО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ВИЩОЇ ТА ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ

# СЕРТИФІКАТ

СС 38282994/1867-22  
ВИДАНИЙ  
**Величко Іванні**  
в тому, що 21 квітня 2022 року вона прийняла участь в онлайн-вебінарі  
«ПРОФІЛАКТИКА АНТИБІОТИКОРЕЗИСТЕНТНОСТІ, ЗАПОРУКА ОТРИМАННЯ  
БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ»  
Форма навчання – дистанційна  
Тривалість навчання – 2 години



Директор  Тетяна ІЩЕНКО



Ліцензія: наказ МОН України від 15.08.2019 №951-л (протокол №147)

№ 007

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

# СЕРТИФІКАТ

УЧАСНИКА VIII МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ  
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ ВИРОБНИЦТВА  
ТА ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»

виданий Величко І.В.

Голова оргкомітету  
перший проректор  
д.с.-с.н., професор Іван Івасюк

18 квітня 2019 року, м. Київ





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БИОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

## РЕЗЮМЕ

Величко Іванна Вікторівна

e-mail: [ivannavelichko55@gmail.com](mailto:ivannavelichko55@gmail.com)

### Освіта:

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Бакалавр»

Спеціальність: «Харчові технології»

Період навчання: 2017-2021 рр.

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Метрологія та інформаційно-вимірювальна техніка»

Період навчання: 2021- 2023

Навчальний заклад: «Національний університет біоресурсів і природокористування України»

ОС: «Магістр»

Спеціальність: «Нутріціологія»

Період навчання: 2021- 2023

### Вміння та навички:

Володіння: пакетом MSOffice, графічні редактори (Picture Manager, Photoshop, Kompas), робота з електронною поштою (Outlook Express). Впевнена робота з різними браузерами (Opera, Firefox, Chrome, Amigo, Internet Explorer). Навички роботи з операційними системами iOS і Windows.

Мови: українська (рідна), англійська, німецька

---





НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ  
УКРАЇНИ

03041, Україна, м. Київ,  
вул. Героїв Оборони, 15.

magystr\_dep@nubip.edu.ua  
<https://nubip.edu.ua/node/1027>

## ДОСВІД РОБОТИ

09.09.2019-05.11.2019 – помічник кондитера «Хлібний»

14.08.2020-05.12.2020 – виробнича практика на підприємстві «Vogt Obstbaum»  
Switzerland

30.08.2021-10.10.2021- стажування на підприємстві з виробництва м'ясних  
напівфабрикатів Allfein Feinkost GmbH & Co.(Німеччина)