

певну погоду, у бутс різна кількість шипів. Футболістам створюють унікальне взуття з урахуванням антропометрії стопи, щиколотки й інших факторів.

Цікаво, що деякі гравці самі налаштовують свої бутси під себе. Так, український футболіст, захисник команди ФК «Динамо» Київ, Микола Морозюк деформує свої бутси для більшого комфорту під час гри. Він вириває внутрішню частину підошви, так що бутси після цього можна зім'яти в клубок у буквальному значенні. Сам футболіст зазначає, що це не дуже добре для здоров'я, бо збільшується навантаження на ноги, і «ти бігашш, наче босий», але це дозволяє йому точніше пробивати по м'ячу.

Все змінюється у світі з плином часу. Нові технології дозволяють модернізувати будь-яку галузь. Не є винятком і спорт. Так, сучасні дизайнери та виробники футбольної форми зробили значний прорив у модернізації популярної гри. Легка форма, що не вбирає вологу і пропускає повітря, бутси, що підраховують кілометраж, м'ячі зі зручним покриттям – все це було створено завдяки новим технологіям.

Тепер гравці можуть самі обирати не тільки дизайн своїх бутсів, а й покриття їх зовнішньої частини для більш комфортного руху під час різних погодних умов.

Найбільш відомі спортивні компанії світу працюють над удосконаленнями футбольної форми і кожного разу створюють щось нове та неординарне.

*Науковий керівник: Дейнеко І.В.,  
ст. викладач*

УДК 613.2:629.78 (043.2)

**Космірак В.Є.**

*Національний авіаційний університет, Київ*

## **КОСМІЧНЕ ХАРЧУВАННЯ**

Як відомо, їжа космонавтів вважається найздоровішою. До харчування людей цієї професії ставляться надзвичайно серйозно. Їжа ретельно проходить обробку від шкідливих речовин та мікробів; багата мікроелементами та вітамінами. Адже космонавти знаходяться в складних та стресових ситуаціях для організму протягом тривалого часу.

Готують їжу для космонавтів звичайно ж на Землі. Ідеальними матеріалом для створення тюбиків вважається алюміній, однак зараз його замінив багатощаровий ламінат та коекструзія. Наступною тарою для продуктів є жерстяні банки.

Важливо знати, що перш ніж додати будь-яку страву в меню, її відправляють на дегустацію людям, що будуть летіти на борту. Це потрібно для оцінки смаку їжі, що буде запропонована протягом подорожі. Варто сказати, що під час польоту смакові якості продуктів можуть змінюватися таким чином, що солодке здаватиметься кислим, а солоне навпаки.

За новими технологіями в космос посилають сублімовані продукти. А чи знаєте ви, що таке «сублімація»? Сублімація – це висушування їжі шляхом заморожування до – 50, а згодом висушування, як у вакуумі. За всіма параметрами чай вважається найскладнішим сублімованим продуктом у приготуванні, а сир з журавлиною – найсмачнішим, за відгуками космонавтів.