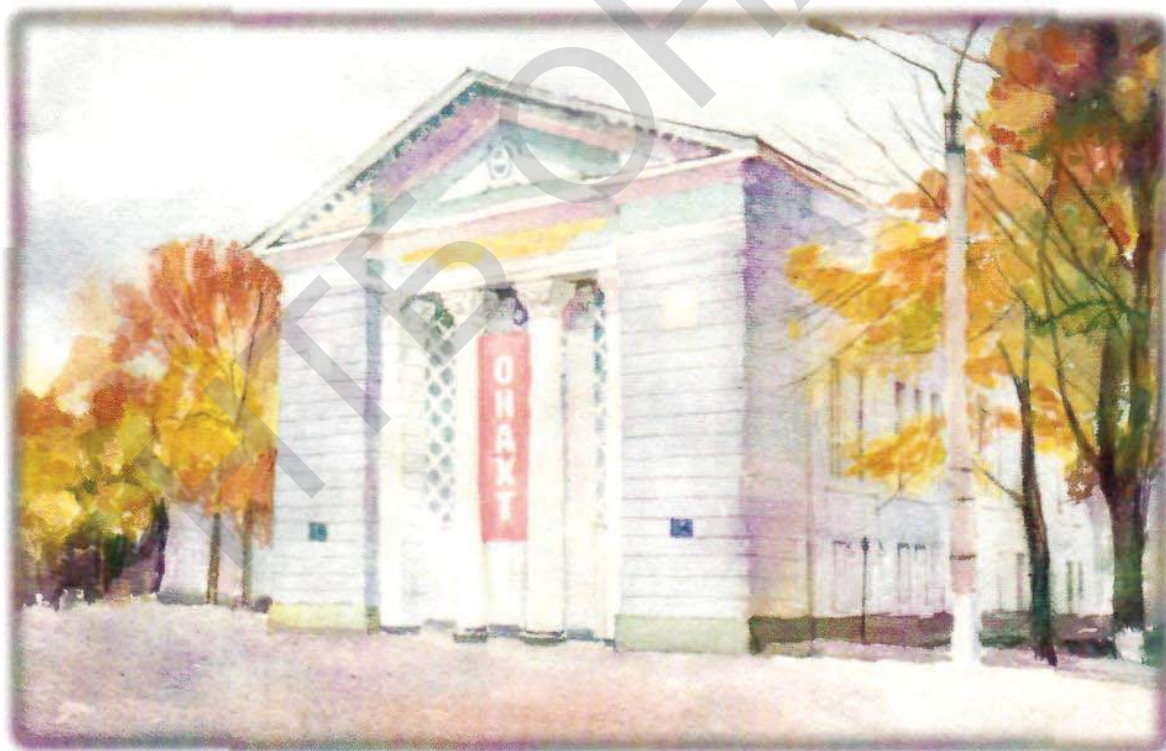


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

**X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю**



**«Проблеми формування
здорового способу життя у молоді»**

29 вересня - 1 жовтня 2017 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТТБ ОНХТ

Tryptophan	295	Tyrosine	406
Phenylalanine	583	Cystin	119
Replaceable amino acids	10228	Oxyproline	154
Alanin	1231	Total Amino Acids	16250

In that way, we can say that the obtaining of hydrolyzates allows to some extent solve such problem like the development of non-waste and low-waste technology for treatment of hydrobionts, to expand the possibility of using raw materials for food purposes, as well as gives the opportunity to receive drugs of various applications, including in therapeutic and prophylactic goals.

Scientific adviser - candidate of technical sciences,
associate professor Gerasim G.S.

THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH

**Belkin Evgenij S., a student of the baccalaureate of
Faculty of Biotechnology and Environmental Control
National University of Food Technologies, Kyiv**

Wines prepared in according to traditional technology contain more than 300 useful biologically active compounds. In addition to micro- and macroelements, organic acids such as tartaric, malic, citric, amber, red wines contain natural polyphenol compounds – anthocyanins.

Anthocyanins are a type of flavonoid compounds. Originating in the grapes, anthocyanins in red wines contribute the majority of color and the supposed beneficial health effects related to their consumption, and as such they are recognized as one of the most important groups of phenolic metabolites in red wines. Anthocyanins are water soluble flavonoid pigments that, depending on pH, and in some cases complexing agents. The typical concentrations of free anthocyanins in full-bodied young red wines are around 500 mg/L, but can in some cases be higher than 2,000 mg/L

Anthocyanins present in grapes and wine in the form of glycosides. Numerous studies have revealed the potential pharmacological properties of anthocyanins and their derived compounds in red wines on human health. Such benefits mainly include free radical scavenging and antioxidant activity, protective effects against UV irradiation and on cardiovascular health, anticancer and antimutagenic activity. In 2010, a report in Nutrition Reviews evaluated studies on anthocyanins, and concluded that anthocyanins convey significant improvements in cardiovascular risk factors and glucose metabolism. In 2011, a study published in the American Journal of Clinical Nutrition showed that anthocyanins also help to normalize blood pressure. Some research indicates that anthocyanins may help to protect against several forms of cancer. According to a laboratory study published in 2010 in Phytotherapy Research, anthocyanins were shown to inhibit the growth of breast cancer cells. Studies suggest that anthocyanins may lower blood glucose. Another study shows that anthocyanins may help to reduce

obesity. Some researchers noted the anthocyanins acted in a way similar to that of the pharmaceutical drug Oseltamivir (Tamiflu). Despite the recent findings of the numerous health benefits of anthocyanins, the beneficial health effects of anthocyanins are still a controversial issue. It is known that anthocyanins are able to bind heavy metals in stable complexes and promote their excretion from the body.

However, the human body is not able to synthesize and accumulate anthocyanins, so the human body must receive them with food in sufficient quantities. A healthy person needs at least 200 mg of these substances a day, and in case of illness - not less than 300 mg. Scientists have determined that the need for plant glycosides increases:

- 1) during the season of respiratory diseases;
- 2) when physical or emotional stresses increase;
- 3) work in harmful industries, especially if working with high-frequency currents or ionizing radiation;
- 4) when people live in regions with hot climates;
- 5) when the genetic predisposition to malignant diseases is determined

The scientific supervisor - senior teacher Svitlana O. Kovaleva,
PhD in Chemical Sciences

СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Валевська Л.О., Соколовська О.Г.
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Харчування – головний керований чинник, що забезпечує нормальний ріст та розвиток дітей, здоров'я та якість життя людини, працездатність, активне довголіття, творчий потенціал нації. Крім того, характер харчування відіграє важливу роль у зниженні ризику розвитку хронічних неінфекційних захворювань, особливо так званих “хвороб цивілізації”: серцево-судинних, онкологічних, діабету, ожиріння, остеопорозу, карієсу тощо.

Згідно з останніми даними, для повного задоволення життєвих потреб їжа людини повинна містити більше 6000 груп різних макро- і мікронутрієнтів, що включають понад 20 тис. різних харчових сполук рослинного та тваринного походження.

В останні роки в Україні різко змінилася структура споживання харчових продуктів. Результати динамічних спостережень фактичного харчування дорослого і дитячого населення, а також дані Держкомстату України свідчать про зниження споживання продуктів тваринного походження, рослинної олії, фруктів, та овочів. Характер харчування змінився як за рахунок зниження обсягу споживання продуктів, так і за рахунок погіршення якості харчування. Більшість населення споживає дешеві продукти з низькою біологічною цінністю, але великою енергомісткістю, що і забезпечує енергоцінність раціону. Основним постачальником енергії дорослого і дитячого населення є вуглеводний компонент, частка якого складає від 50 до 80 % в залежності від рівня прибутків населення. При цьому більша частина вуглеводів надходить із хлібобулочними і борошняними виробами, а також з картоплею, 17 % калорійності раціону забезпечується за рахунок цукру.

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

PRACTICAL ASPECTS OF ADDING POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN DAILY DIET	
Patiukova N.S.	169
SECONDARY FISH RESOURCES AS SOURCES OF VALUE FOOD FIBERS	
Parelulko V.S.	170
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Савчак Є.М.	171
ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	172
ПАКУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ «БАР'ЄРІВ» ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	174
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Сиротюк Н.П.	175
КОРИСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ	
Сорокін І.С.	176
ВПЛИВ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ В СКЛАДІ РОЗСОЛІВ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ СОЛЕНИХ ПРОДУКТІВ	
Яйчук М.М.	177

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

СПЕЦІАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П.	180
THE BIOLOGICAL VALUE OF DIETARY SUPPLEMENTS WITH THE RAPANA BLACK SEA	
Babanina L.O.	181
THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH	
Belkin E.S.	182
СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Валевська Л.О., Соколовська О.Г.	183
БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ШЛЯХУ ДО ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ	
Волинська Л.С.	184
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАВЛЕННЯ МОЛОДІ ДО ПИТАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГМО В УКРАЇНІ	
Гармаш Л.Г.	185

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук доц. Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**