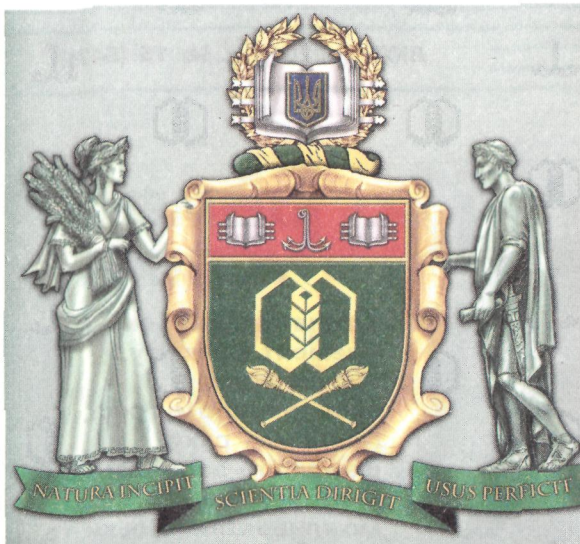




ТЕХНОЛОГ

Газета Одеської національної академії харчових технологій

ГАЗЕТА ЗАСНОВАНА
1 ВЕРЕСНЯ 1973 Р.

ЛЮТИЙ 2010 Р.

№ 15 (947)

З Днем захисника Вітчизни!

23 лютого – один із небагатьох днів, коли сильна половина людства отримує законне право приймати від жінок поздоровлення, вдячність і, звичайно, подарунки. А прекрасна половина людства має можливість виразити чоловікам свою любов і повагу. Отож, вітаємо вас, дорогі чоловіки, зі святом і бажаємо вам від щирого серця міцного здоров'я, життєвих сил, оптимізму, гарного настрою та успіхів у добрих починаннях. Пам'ятайте, що нам, жінкам, необхідна ваша підтримка (завжди!), впевненість, ваше сильне плече, адже ви і наші ЗАХИСНИКИ!

З повагою,

жіноча половина колективу ОНАХТ.



• СВЯТА У ЛЮТОМУ

14 лютого

ПРОЩЕНА НЕДІЛЯ

«ПРОСТИТЕ БЛИЖНИМ
СОГРЕШЕННЯ
ИХ ПЕРЕД ВАМИ...»

Прощена неділя – красиве гуманне свято і давній звичай. Перед Великим Постом очистити душу, попросити один у одного прощення, повинитися... «Якщо будете прощати людям гріхи їхні, то і простить вам Отець наш Небесний», – вчить Біблія. У цей день прощають православні християни взаємні образи і гріхи, щоб увійти у Великий Піст з легкою, доброю душею, зосередитись на духовному житті, з чистим серцем зустріти Великдень. Просити прощення потрібно не формально, а щиро, з любов'ю, в першу чергу – у тих, хто вас образив, і у тих, кого ви образили. Саме у тих, перед ким ми винні, просити прощення найважче.

Примирення і прощення образ роблять нас ближчими один одному, наповнюють життя позитивними емоціями і дозволяють почати життя з чистого аркуша.

ЩАСЛИВА НАГОДА

ЩАСЛИВА НАГОДА ОСВІДЧИТИСЯ У КОХАННІ

День Святого Валентина існує вже понад 16 століть. У свята є свій конкретний винуватець – християнський священик Валентин. Ця історія датується приблизно 269 роком, коли Римською імперією правив імператор Клавдій Другий. Римській армії тоді не доставало солдат для військових походів. І воєначальник був переконаний, що головна причина цього – шлюб, бо жодній легіонер про славу імперії думає менше, ніж про те, як родину прогудувати. І щоб зберегти в своїх солдатах військовий дух, імператор видав указ, в якому забороняв легіонерам одружуватися.

Але закохуватись від цього солдати не перестали. І, на їх щастя, знайшлася людина, що почала таємно вінчати легіонерів з їх обраницями, не боячись імператорського гніву. Це був священик Валентин із римського міста Терні. Мабуть, він був справжнім романтиком, адже мирив закоханих, якщо вони сварились, допомагав їм скласти ніжні листи та навіть передавав на прохання легіонерів квіти їхнім пасіям.

Звичайно, як тільки Клавдій про це дізнався, Валентина заарештували і наказали стратити. Трагічність ситуації полягала ще й у тому, що у в'язниці Валентин закохався у чарівну доньку тюремщика. За день до страти він написав їй прощального листа, в якому освідчився в коханні і підписався «Твій Валентин». Прочитала його дівчина вже після страти Валентина.

Пізніше, як християнський мученик, що постраждав за віру, Валентин був канонізований католицькою церквою. А в 496 р. Римський Папа Геласіус оголосив 14 лютого Днем Святого Валентина.

В цей день закохані дарують один одному любовні послання – «валентинки». А ще в це свято люблять влаштувати весілля та вінчання. Вважають, що це стане запорукою вічного кохання.

До речі, на Русі було своє свято закоханих. Тільки відмічали його не взимку, а на початку літа. І пов'язане воно було з легендарною історією кохання Петра і Февронії, а присвячене Купалі – язичницькому слов'янському богу, синові Перуна.

ІСТОРІЯ СВЯТА

23 лютого 1918 р. загони Червоної Армії здобули свої перші перемоги під Псковом і Нарвою над регулярними військами кайзерівської Німеччини. Ось ці перші перемоги і стали «днем народження Червоної Армії».

В 1922 р. ця дата була офіційно оголошена Днем Червоної Армії. Пізніше 23 лютого в СРСР відмічали як всенародне свято – День Радянської Армії та Військово-Морського Флоту. Після розпаду Радянського Союзу дату перейменували в День захисника Вітчизни.

Для деяких людей свято 23 Лютого залишається днем мужчин, які служать у армії або будь-яких силових структурах. Але більшість громадян колишнього СРСР розглядають його як День справжніх мужчин – **ЗАХИСНИКІВ** в повному сенсі цього слова.

В Україні офіційно святкується День Збройних сил України 6 грудня. Однак цей день в «народні свята» не вписався. Тому в 1999 р. з'явився Указ згідно з яким 23 лютого, по аналогії з РФ, був названий Днем захисника Вітчизни.

МУЖЧИНАМ

Не зірвуться слова, гартовані, як криця,
І у руці перо не зміниться на спис,
Бо ми лише жінки. У нас душа – криниця,
З якої ви п'єте: змагайся і крися!
Гойдайте ж кличний дзвін! Крешіть вогонь із кремнів!
Ми ж, радістю життя вас напоївши вщерть,
Без металевих слів і без зітхань даремних
По ваших же слідах підемо хоч на смерть!

(Олена ТЕЛІГА)

• ЕЩЕ ОДИН ПОЧЕТНЫЙ ДОКТОР

Рост
международного
авторитета

ОНАПТ

28 января в нашей академии слушался доклад Питера СУРАЯ, профессора биохимии питания шотландского сельскохозяйственного колледжа и почетного профессора Университета Глазго.

Питер Сурай является известным ученым, с мировым именем. Он родился 18 февраля 1956 года в с. Чаплеевка Шосткинского района Сумской области. В 1973-м закончил Чаплеевскую среднюю школу, в 1978-м — Харьковский университет. В 1983 защитил кандидатскую диссертацию по специальности «биохимия» в университете, в 1991 — докторскую диссертацию. В Украине стал профессором в 1993 году. Первый раз уехал на стажировку в Британию в 1994 году. В 2000 получил премию Всемирной Ассоци-



оценили в научном мире. В 2000 году в Монреале (Канада) он получил премию Всемирной ассоциации по птицеводству. В 2005 стал профессором университета Глазго, Сельскохозяйственного университета имени святого Иштвана в Венгрии и Тракия-университета в Болгарии. В 2008 году получил звание почетного профессора Сумского национального аграрного университета. Профес-

демии, была посвящена роли антиоксидантов в питании человека и кормлении животных. Переполненная аудитория Б-210, в которой ученый представлял богатейший научный материал, накопленный им за последние годы, показала насколько интересна сотрудникам и студентам академии поднятая в лекции тема, а ораторское мастерство и энтузиазм профессора Питера Сурая покорили слушателей. После завершения лекции под аплодисменты собравшихся ректор профессор Богдан Викторович Егоров вручил профессору Питеру Сураю диплом почетного доктора ОНАПТ и профессорскую мантию. В ответном слове профессор Питер Сурай отметил известность ОНАПТ в мире как одного из значительных учебных и научных центров в области пищевой науки и технологии. Поблагодарив коллектив ОНАПТ за избрание его почетным доктором акаде-

сор Питер Сурай читает

ЕЛЕМЕНТ
УСПІХУ

Кожна людина, як елемент Всесвіту, знаходиться в безперервному русі. Напрямок руху, швидкість залежать від волі, бажань і можливостей. Тільки та людина досягає успіху, самореалізації, яка змогла поєднати ці складові і спрямувати їх в єдиному руслі.

Якщо цю теорію застосувати до визначення «успішного» студента, то перед нами постає особа, яка швидко і без напружень здає сесію, вміє поєднати активний відпочинок, роботу і навчання. В майбутньому він буде фігурувати в ролі вдалого бізнесмена чи керівника підприємства. А якщо ж це твердження перенести на викладача нашої академії? Яким повинен бути «успішний» викладач, незалежно від наукового ступеня, звання і посади? А ось він! Активний, енергійний, багатознаючий, встигає відповісти на фахові і загальні запитання, у нього на лекціях студенти не тільки не сплять, а й деколи вступають в активні дебати, з таким цікаво, у такого все зрозуміло.

Запорукою такого успіху, безперечно, є потаємна енергетика людини, з якою вона народжується, висока теоретична фахова підготовка і педагогічний підхід у розумінні студентів, але найважливішим елементом є практичні знання, отримані на профільних підприємствах, у відповідних організаціях. Практичні знання дозволяють оживити суху теорію, максимально наблизити до реального виробництва.

З минулого року у викладачів

году. В 2000 получил премию Всемирной Ассоциации птицеводства. В 2001 стал профессором биохимии питания в Шотландском сельскохозяйственном колледже. Его разработки высоко



сор Питер Сурай читает свыше 100 лекций в год во всех известных учебных заведениях мира. Они посвящены актуальнейшим научным проблемам. Лекция, которая была представлена в ака-

вои науки и технологии. Поощряя коллектив ОНАПТ за избрание его почетным доктором академии, профессор Питер Сурай дал согласие на совместные научные разработки с сотрудниками и магистрами академии по взаимно интересующим проблемам.

Я.Г. ВЕРХИВКЕР,
директор НИИЗПП,
д.т.н., профессор

максимально приблизить к реальному производству.

З минулого року у викладачів академії, зокрема кафедри технології м'яса та м'ясних продуктів, з'явилась можливість підвищити свою практичну освіту на сучасних підприємствах світового рівня ВАР «Миронівський хлібопродукт»: ЗАТ «Птахфабрика Миронівська», ВП «Миронівський м'ясопереробний завод», філіал «М'ясокомбінат – СГТОВ «Дружба народів». Всі підприємства оснащені модернізованим обладнанням провідних виробників, прогресивні технології в поєднанні з високим санітарним рівнем, дозволяють їм випускати високоякісну позаконкурентну продукцію, яка користується попитом.

А тепер повернемося до елементу успішності, як же була використана дана можливість у підвищенні кваліфікаційного рівня? Отримані знання були реалізовані в дипломних проєктах, лекційних курсах, в методичних вказівках: дипломні проєкти базувалися на передових технологіях, лекції поповнилися новою інформацією та демонстраційним матеріалом, методичні вказівки збагатилися виробничими ситуаціями, а найголовніше - у викладачів з'явилась можливість порівняльного аналізу різних технологій і виробництв.

Підвищення рівня викладання фахових дисциплін дозволило студентам комплексно поєднати отримані знання з технології переробки м'яса на лекціях і практичних заняттях із сучасною інформацією, отриманою під час проходження практики на цих же підприємствах.

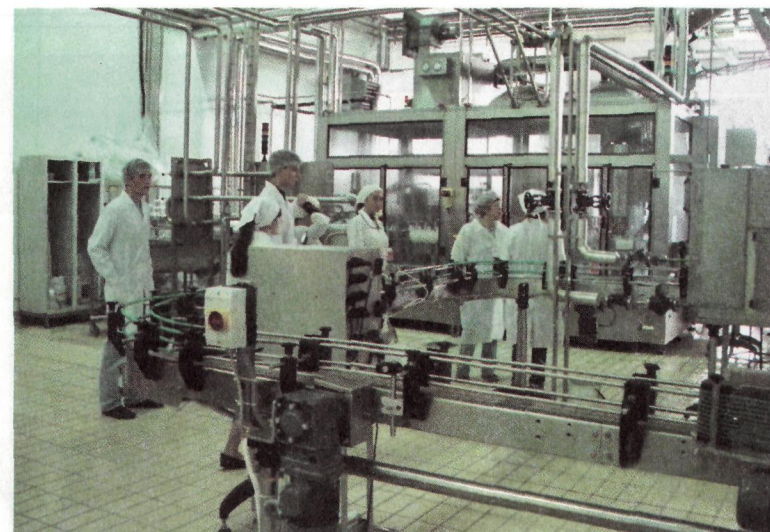
Наслідком такої плідної співпраці ВАР «Миронівський хлібопродукт» і Одеської національної академії харчових технологій є те, що підприємства отримують висококваліфікованих молодих фахівців, адаптованих до роботи на сучасному обладнанні і за прогресивними технологіями. Це і є гарантом успішності наших випускників.

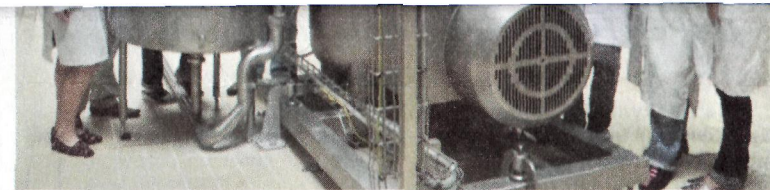
А успіхи наших випускників - запорука успіху нашої академії.

САВІНОК О.М.,
доцент кафедри технології
м'яса та м'ясних продуктів,
канд. техн. наук



Пейте, люди, молоко — БУДЕТЕ ЗДОРОВЫ!





Основними ідеями неперервної багаторівневої професійної освіти є відповідність конкурентоспроможних спеціалістів вимогам і умовам ринку праці. Ці вимоги змінюються залежно від того, як прискорюються темпи оновлення технологічних процесів, обладнання і, відповідно, видів продукції.

Важливим етапом в підготовці спеціалістів є практика. Кафедра технології зберігання, консервування та переробки молока постійно оновлює місця для проходження практики на підприємствах молочної промисловості. З часів незалежності України, в жовтні 2008 року вперше було введено в експлуатацію абсолютно нове потужне молокопереробне підприємство – Білоцерківський молочний комбінат, з яким у 2009 році Одеська національна академія харчових технологій уклала договір про проходження студентської практики.

Проект комбінату було розроблено з урахуванням вимог FIL/IDF (Міжнародної Федерації Молочного Господарства), з використанням абсолютно нових підходів як до самого будівництва комбінату, так і до організації виробництва.

Підприємство випускає новий спектр продуктів з незбираного молока під загальним брендом MilkLife™: молоко, кефір, ряжанку, сметану та йогурти марки Біла лінія™ – традиційні молочні продукти для всієї родини. Випускається також лінія молочних продуктів під торговою маркою Premialle™ – молоко, ряжанка, кефір та біо-кефір – ці продукти випускаються в скляній тарі та в ПЕ. БМК перший в Україні поновив випуск молочних продуктів у скляній пляшці як найбільш екологічному виді тари. Під цією ж маркою випускається також продукція сирної групи – зернистий сир у вершках Cottage Cheese та сир Фета.

Практично у кожній ланці процесу використані особливі підходи, які дають вигоду в часі, економлять енергію, і, відповідно, зменшують витрати. Наприклад, у технологічній схемі виробництва кисломолочного продукту застосовано спеціальну систему охолодження, яка дозволяє охолодження сквашеного продукту проводити в потці, а дозрівання – в холодильній камері. За рахунок цього на комбінаті суттєво знижені енерговитрати на охолодження, які є значними на інших заводах, що користуються традиційною технологією.

Унікальне обладнання, якого немає поки що ні в одній країні Східної Європи, встановлене в цеху з виробництва сиру Фета (потужність 750 кг/год) та "Cottage Cheese" (2 т/год). І тут, знову ж таки, застосування спеціальних технологій дає можливість скоротити об'єм сиру Фета для виробництва 1 т сиру Фета з 10-12 тонн, які потребує звичайна технологія, до 6,3 т. До речі, на цей сир вже є попит і в Росії.

Все виробництво на комбінаті відповідає європейським стандартам якості. Згідно з вимогами системи НААСР і GMP, контролюються показники безпеки в критичних точках. Стратегічні партнери – компанія APV та Chr. Hansen – це теж гарантія якості та європейського рівня виробництва. Аудит, проведений компанією МакДональдз, довів європейський рівень компанії і раз постачання морозива для де-

сертів та молочних коктейлів і всі 19 міст, де працює МакДональдз в Україні, здійснює саме БМК.

Вимоги до приміщень, розташування обладнання, санітарних кімнат, стан вентиляції, каналізації та інших подібних речей, прописаний Європейськими директивами, у повному обсязі дотримуються на БМК. Особлива увага на підприємстві приділяється санітарії та гігієні. Спільно з компанією ЕКОЛАБ розроблено систему, яка визначає технологію миття та дезінфекція технологічного обладнання, приміщень, ємностей. Система автоматично визначає кількість мийного розчину, його склад та необхідну тривалість проведення процедури.

При будівництві підприємства потурбувалися й про заощадження витрат на опалення, вентиляцію та інші суто технологічні процеси. Застосовано цілий ряд енергозберігаючих технологій та ноу-хау як у самому технологічному ланцюжку процесу виробництва продукту, так і у схемі використання допоміжних виробничих систем – вентиляції, кондиціонування, опалення приміщень тощо. За замовленням комбінату, наприклад, у деяких приміщеннях система вентиляції забезпечує кратність повної зміни повітря 8 разів на годину, при цьому тепло, що відводиться, проходить через встановлений рекуператор, і це дає значну економію.

Кафедра пишається тим, що проектування та будівництво цього комбінату очолив випускник нашої академії, к.т.н., голова ради директорів компанії Терра Фуд, В.П. Чагаровський зі своєю командою, серед якої є випускники нашої академії: директор з виробництва Желкевська І.Г., майстри цеху Кисельова М.С. та Скріпніченко Д.Н.

**ІЗБАШ Е.О.,
доц. кафедри ТМ та СХП,
ст. РИБАК К.О. ТМ-436.**

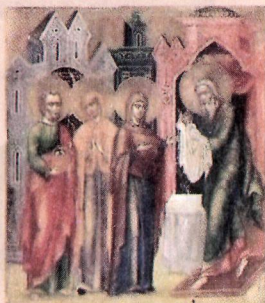


Свята у лютому

15 лютого

Цього дня святкували **СТРІТЕННЯ** – від слова «зустріч, стрічатися, зустрічатися». За народними повір'ями, в цей день зима зустрічається з весною.

У народі кажуть: «В Сретенье – солнце на лето, зима на мороз поворотила». Так, дійсно, існують не тільки морози на Водохреща, а й стрітенські морози. Вони не такі суворі, але теж щіпають за щоки і за носи. До речі, ви могли в цьому переконатися самі. Пам'ятаєте, як мело і сніжило в минулий понеділок, якраз на Стрітєння?



21 лютого – Міжнародний день рідної мови

*«Та материнської не чути мови,
ото була б загибель – смерть моя»
(Д. Павличко)*

На пропозицію держав-членів ЮНЕСКО Генеральна конференція організації в листопаді 1999 р. започаткувала Міжнародний день рідної мови, який вперше відмічався 21 лютого 2000 р. у штаб-квартирі ЮНЕСКО, в Парижі.

Історія свята має трагічний початок: 21 лютого 1952 р. загинуло 5 студентів, які брали участь у демонстрації за надання їм рідній бенгальській мові статусу державної в тодішньому Пакистані.

За результатами Всеукраїнського перепису населення (2002 р.), 67,5 процента українських громадян назвали українську мову рідною. Вона витримала жорстокі випробовування. Це і зневага до неї польської влади, і спроба російського царату перетворити в «наречіє», валуївський та емський укази про її заборону, прагнення

в радянські часи знищити її для створення «єдиного общенационального языка».

Статус державної українська мова здобула з прийняттям 28 жовтня 1989 р. Закону України «Про мови в Українській РСР». Після прийняття незалежності почався процес українського мовного відродження. Стаття 10 Конституції України: «Державною мовою в Україні є українська мова». Проте статус української мови як державної, на жаль, є поки що формальним, поки що вона не зайняла гідного місця в сфері культури, освіти і науки.

• ХЛІБ – ВСЬОМУГОЛОВА



СЕМІНАР

З ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
ДИРЕКТОРІВ ДОЧІРНИХ ПІДПРИЄМСТВ
ДП «ХЛІБ УКРАЇНИ»

Наукове життя студентів

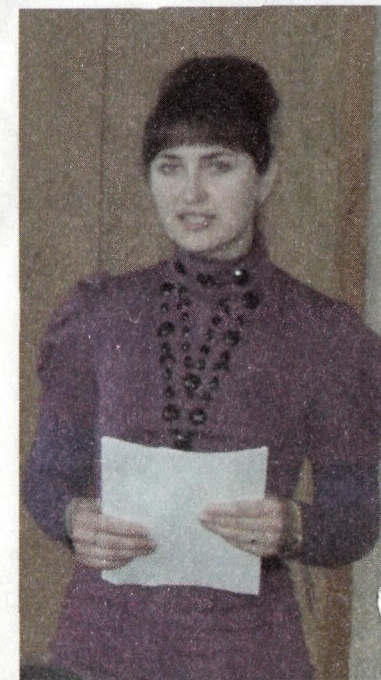
13 січня на кафедрі технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів пройшла наукова студентська конференція, у якій взяли участь студенти V курсу спеціальності 7.091702 – технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів.

На конференції представлялись результати, що отримали студенти при вивченні дисципліни «Науково-дослідна робота студента». Було представлено 12 доповідей, присвячених розробленню та удосконаленню технологій кондитерських та хлібобулочних виробів, а також розширенню асортименту за рахунок використання нетрадиційних видів сировини, що сприяло б покращенню їх якості та наданню функціональних властивостей.

Конференцію відкрили студенти Вторинук К.Ю. та Будіш А.І. доповіддю про дослідження впливу борошняних композитних сумішей з різних видів вівсяних продуктів на якість бісквітних напівфабрикатів. Через те що борошняна складова впливає на якість готових виробів, з її допомогою можна збалансувати хімічний склад бісквітних напівфабрикатів та розширити асортимент. Це і було продемонстровано роботою студенток.

У роботі, що представляли Бурмістр В.В. та Мельник Т.О., досліджувався вплив в-глюкану на якість желейного мармеладу. в-глюкан – це природний гідроколіїд та стабілізатор, що проявляє властивості утворювати драгли та міститься у деяких зернових культурах. Він здатен впливати на мікрофлору кишечника, зв'язувати та виводити радіонуклідів, холестерин та ксенобіотики. А отже відігравати не лише технологічну роль, як драглетворювач а й надавати мармеладу функціональних властивостей. Студенти Пономаренко О.В., Воронцова О.М. також представили роботу, що стосувалась зменшення вмісту жиру у таких висококалорійних виробках як кекси, що стало можливим завдяки введенню у їх рецептуру в-глюкану.

Ефективним засобом підвищення якості хлібобулочних виробів, попередження їх швидкого черствіння є викорис-



Всі представлені доповіді цікаві, а сама конференція пройшла на високому рівні, доповідачі використовували мультимедійні засоби для представлення своєї роботи, аргументовано доводили актуальність та їх практичну значимість. Слід зазначити, що доповіді стали результатом кропіткої роботи не лише студентів, а і їх керівників.

ДИРЕКТОРІВ ДОЧІРНИХ ПІДПРИЄМСТВ ДАК «ХЛІБ УКРАЇНИ»

На факультеті підвищення кваліфікації Інституту післядипломної освіти і підвищення кваліфікації спеціалістів харчової і зернопереробної промисловості ОНАХТ 25 – 29 січня 2010 року відбувався семінар з підвищення кваліфікації директорів дочірніх підприємств Державної Акціонерної Компанії «Хліб України» на тему: «Актуальні проблеми підприємств галузі хлібопродуктів».

При відкритті семінару ректор академії, професор Єгоров Б.В., проректор з науково-методичної та навчальної роботи, професор Гапонюк О.І., директор Інститут ПДО і ПК, доцент Гордієнко Л.Л. щиро вітали учасників семінару від співробітників академії та бажали плідної праці.

На семінарі були розглянуті як питання техніки і технології приймання, зберігання та переробки зерна, так і питання особливості комерційної діяльності зернозберігаючих та переробних підприємств в умовах сучасного ринку, бухгалтерської і податкової звітності, стандартизації та сертифікації, кадрові та юридичні питання. Учасники семінару мали змогу поспілкуватися з співробітниками кафедр та науково-дослідних лабораторій академії, а також відвідати одне із найсучасніших підприємств галузі хлібопродуктів – ЗАТ «Іллічівський зерновий термінал», за що ми вдячні його генеральному директору Відоменко О.В.

В роботі семінару приймали участь голова правління ДАК «Хліб України» Рішняк І.М., заступник голови правління Почеп В.А., головний бухгалтер компанії Гранкіна Н.І. та 22 директори дочірніх підприємств ДАК «Хліб України», серед яких Пазій І.М. – директор Савинського елеватора, Ісламов В. А. – директор Ізюмського

ДКХП, Іванцов М.Г. – директор Одеського портового елеватора, Гулавський В.Т. – директор Новоукраїнського КХП, Уханьов О.В. – директор Білокозодязького елеватора.

Під час роботи семінару пройшла зустріч ректорату та завідувачів випускаючих кафедр академії з керівництвом ДАК «Хліб України», на якій розглядалися питання активізації співробітництва ОНАХТ з ДАК «Хліб України» та його дочірніми підприємствами.

Учасники семінару відмічали високий науковий, методичний та організаційний рівень його проведення, що стало можливим завдяки професорам академії Гапонюку О.І., Моргун В.О., Станкевичу Г.М., доцентам Кузнецовій І.О., Яковенко А.І., асистенту Ткачук Г.О., юристу ОНАХТ Михайловій В.Л., заступнику Одеської обласної ДХІ Мельник Н.А., старшому інспектору Одеського обласного центру охорони праці Осадчому Ю.К., декану факультету ПК, доценту Відоменко І.О., методисту II категорії факультету ПК Чадіній С.Ф., старшому інспектору Інституту ПДО і ПК Луцкому С.В.

Є вже й позитивні наслідки перебування в академії керівництва ДАК «Хліб України» та директорів її дочірніх підприємств: згідно з наказом ДАК «Хліб України» від 05 лютого 2010 року за № 13 затверджено перелік дочірніх підприємств ДАК «Хліб України» щодо співпраці з факультетами ОНАХТ, а також виділені 32 персональні стипендії для кращих студентів академії, фінансування яких також будуть здійснювати дочірні підприємства компанії.

Л.Л. ГОРДІЄНКО,
директор Інституту ПДО і ПК
спеціалістів харчової
і зернопереробної
промисловості, доцент

бісквітних напівфабрикатів та розширити асортимент. Це і було продемонстровано роботою студенток.

Декілька доповідей, що представляли Вечірко Ю.В., Резанова О.А., Пантелеева М.В. стосувалися печива та бісквітних напівфабрикатів на основі композицій з безглютеновими видами борошна. Такі вироботи потрібні для людей, що хворі на целіакію (целиакія – одне із найбільш поширених генетичних захворювань, що вражає тонкий кишечник і приводить до порушення всмоктування поживних речовин з їжі. Люди з діагнозом целиакії не переносять білок глютен, який є у пшениці, житі, ячмені.) та мусять дотримуватися безглютенової дієти, а це значить повністю відмовитися від майже усіх борошняних продуктів, через відсутність альтернативи. Саме тому роботи такого напрямку є актуальними.

Здоровий спосіб життя – ось наш вибір!

Друга Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів з проблем формування здорового способу життя у молоді

День відкриття конференції почався з радісної новини: студент першого курсу факультету М і М Арнольд Хегай став чемпіоном світу з тайського боксу у м. Бангкок. У фіналі проти нього відмовився вийти на ринг спортсмен з Таїланду! Це беззаперечна перемога нашого спортсмена. А також доказ того, що молодь академії віддає перевагу здоровому способу життя. Є у нас на кого рівнятися та брати приклад. Вітаємо переможця!

Але це відступ. А сама Друга Всеукраїнська науково-практична конференція молодих учених і студентів з проблем формування здорового способу життя у молоді почалася, як було заплановано, по-

казовим уроком з його на факультеті ТБХП і ЕМ. Дівчата цього факультету ретельно виконували вправи щодо підвищення імунітету (поза Лева), проти сколіозу (поза Корови), зосередження уваги (поза Дерева) та розслаблення (поза Небіжчика). Нагадуємо, що всі статичні вправи із статичною напругою дають не менший тонізуючий ефект на м'язи всього тулуба, ніж динамічні вправи. Сама цінність цих вправ полягає в тому, що вони несуть лікувальний, профілактичний та оздоровчий ефект.

Після його учасниками конференції було запропоновано взяти участь у двох семінарах з практики енергоінформаційної безпеки особистості як технології здорового способу життя, які проводили спеціалісти місцевого Центру здоров'я: к.м.н. Школьник І.Й. і Сінкевич Г.В.. Вони на практичних прикладах довели, що

Ефективним засобом підвищення якості хлібобулочних виробів, попередження їх швидкого черствіння є використання хмелевих екстрактів та напівфабрикатів на їх основі. Це і довели результатами своїх досліджень студенти Махіненко Л.В., Чемерис К.М., Яворська М.С, які представили розробки по використанню хмелевих заквасок для приготування хлібобулочних виробів з пшеничного борошна та пшеничних сухарів з хмелевими екстрактами.

Були представлені доповіді, що стосувалися дослідження впливу борошна з різними технологічними властивостями на показники якості цукрового печива (Корнюховська О.В.) та бісквітних виробів функціонального призначення на основі використання композитних сумішей (Півень Г.М., Британ О.М., Макіївська Т.Л.).

здоровий спосіб життя є безпечною особистістю в структурі ціннісних відносин.

Наступним кроком конференції був показовий урок з тай-боксу під керівництвом заслуженого тренера України, випускника ОНАХТ Мітаки М.Ф. Він тільки повернувся з чемпіонату світу і поділився своїми враженнями з перших вуст. А саме: збірна України зайняла 3 місце, пропустив попереду себе тільки Таїланд і Білорусь. Дев'ять наших спортсменів стали призерами та чемпіонами світу! На цьому піднесенні і виступили вихованці з показовим уроком, демонструючи різноманітні удари та блоки. На жаль, повчитися цьому мистецтву серед учасників конференції бажалося не виявилось. І конференція перейшла в заключну фазу матчевих зустрічей з міні-футболу між викладачами і студентами, між гостями і господарями майдан-

чимість. Слід зазначити, що доповіді стали результатом кропіткої роботи не лише студентів, а і їх керівників.

І наостанок зазначимо, що такі конференції дають можливість ефективного використання кропіткої роботи не лише студентів, а і їх керівників. І наостанок зазначимо, що такі конференції дають можливість ефективного використання кропіткої роботи не лише студентів, а і їх керівників. І наостанок зазначимо, що такі конференції дають можливість ефективного використання кропіткої роботи не лише студентів, а і їх керівників.

СОКОЛОВА Н.Ю.,
аспірант кафедри ТХКМВ і Х

чика. При підтримці вболівальників перемогу здобула команда студентів з перевагою в один м'яч. Ця динамічна та емоційна гра здобуває у студентів та студенток ОНАХТ жвавий інтерес. Нагадаємо, що жіноча збірна з міні-футболу в цьому році вперше прийняла участь в офіційних змаганнях на першості області серед ВНЗ. І доволі непогано виступає (щоб не наврочити!).

Фінальним дійством було нагородження всіх учасників конференції дипломами та куштування тістечок з чаєм. Дипломи вручали проректор з виховної та науково-педагогічної роботи ОНАХТ Кананихіна О.М. Хочеться відмітити всіх викладачів кафедри фізичного виховання та студентів, які взяли участь в організації та проведенні конференції. Всім подяка за це та запрошення до участі на наступному році.

**В.М. КОПА, завкафедри
фізичного виховання
і спорту**

Засновник газети "Технолог" — Одеська національна академія харчових технологій.
Адреса редакції: 65039, м. Одеса, вул. Канатна, 112, Одеська національна академія харчових технологій, корпус В, кім. 321. Телефон 712-40-98. Видавництво "Чорномор'я", пл. Незалежності, 1.
Реєстраційний номер Од-566. Статті друкуються мовою оригіналу. Тираж 1000 прим. Зам. № 665.

Редколегія:
Голова — Богдан Єгоров
Технічний виконавець — Наталя Буга
Верстальник — Геннадій Гунько

Редактор
**Валентина
НІКОЛЬСЬКА**