

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

а також організації інформаційно-рекламної кампанії з метою ознайомлення широких мас населення з корисними властивостями таких продуктів.

Науковий керівник – к.х.н., доцент Ковальова С.О.

НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА

**Ролевич К.А., магістрант факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Сильногазовані безалкогольні напої – це рідкі продукти різноманітного забарвлення, що збагаченні енергетичною цінністю за рахунок великого вмісту цукру, насичені вуглекислим газом, здатні надавати організму освіжаючого ефекту при їх вживанні. Їх основною сировиною є підготовлена питна вода, цукор, карамель, ароматизатори, стабілізатори, консерванти, сік. За рахунок значного вмісту цукру збагачені енергетичною цінністю (169 кДж, 40 ккал на 100 мл), зміст вуглеводів в межах 10-12 г на 100 г. Напої типу коли обумовлені присутністю у своєму складі кофеїну, першочерговим джерелом якого було горіхове дерево кола: одне насіння (діаметром 3 см) містить до 2.5% кофеїну та 0.05% теоброміну; використовується у медицині й виготовлені тонізуючих напоїв. Даний продукт характеризується сумнівною репутацією стосовно власних шкідливих властивостей на організм, обумовлених складом та невідомою рецептурою. Отже – вони є цікавим, загадковим, актуальним об'єктом дослідження. На українському ринку у шаленому двобої беруть участь «ПепсіКо» та «Кока Кола», діяльність компаній спрямована на виробництво майже ідентичних напоїв, які відрізняються тонкими нотками смаку та незначними відхиленнями у рецептурі. Задля дослідження в якості зразків було обрано напої компанії «ПепсіКо», «Кока Кола», та «Дс. Перрег». Безалкогольні сильногазовані напої виготовляють згідно ДСТУ 4069:2016: "Напої безалкогольні. Загальні технічні умови", прийнятий на зміну ДСТУ 4069-2002. Орієнтуючись саме на вимоги стандарту при проведенні досліджень будуються висновки стосовно його якості, безпечності та подальшої реалізації, адже він є придатним для експлуатації лише за умови встановлення відповідності усіх показників вимогам. Проводиться дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників та стану тари й маркування. Обробивши дані проведеної дегустації групою з 6 осіб – можна підсумувати: Зразок № 1 є найсмачнішим, адже в ньому ідеальний баланс смаку та аромату: солодкуваті нотки доповнюються слабкою кислотністю у добавок з витонченим ароматом. Найбільш екзотичним та не типовим став Зразок № 3 через чіткий смак вишні та цікавий фруктовий аромат, але українські споживачі любляють класичний смак солодких карамельних напоїв.

За органолептичними показниками усі Зразки відповідають встановленим вимогам ДСТУ 4069:2016, що свідчить про їх безпечність та наявність характерних смакових властивостей. Згідно дослідженням фізико-хімічних показників усі зразки відповідають встановленим нормам ДСТУ 4069:2016 за усіма показниками. Так як жоден із них не перевищує допустиму межу - продукція відповідає НТД, отже є придатною для продажу. Жоден зі зразків не здатен повністю задовольнити вимоги стосовно маркування:

- «Пепсі» та «Кола» не містить інформації стосовно вмісту ГМО;

- «Dc. Perreg.» не зазначає: термін і умови реалізації, інформацію стосовно вмісту ГМО; об'єм алюмінієвої банки зазначений лише англійськими літерами. Оформлення етикетки із маркуванням імпортного продукту виконано погано, важко зрозуміти й оволодіти вказаним даним.

Науковий керівник - д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

ЗОЛОТО В БИОСФЕРЕ И КУЛИНАРИИ

Склифос Г.В., магистр

Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

Золото – один из самых древних металлов в обиходе человека. Оно рассматривается и как химический элемент, и как вещество очень привлекательное, редкое и всюдуное. Это категория экономическая, социальная, культурно-эстетическая и сакральная. Во многих отношениях оно уникально, очень необычно и недостаточно познано. "Самый металлический металл" по определению Карла Маркса и других исследователей XIX века. Уникальный по своим физическим, химическим, экологическим, эстетическим и экономическим свойствам, он волнует человечество многие тысячелетия. Всё человечество собрало в себе порядка 60 тонн органического золота. причём самого разного. Много его в крови (вместе или рядом с железом, то есть с гемоглобином) - это золото мобильное, подвижное. Попадает драгоценный металл в наши организмы частично с пылью, из воздуха: в атмосфере только сгорающими метеоритами ежегодно распыляется около 18 килограммов этого драгметалла. В основном же мы потребляем золото с пищей, и растительной, и мясной. Усваивается золото органами пищеварения очень плохо, что подтверждено экспериментально. Многие ученые полагают, что усвоение золота организмами (как, впрочем, и осаждение этого металла в биокосной природе) обеспечивают специальные очень мелкие, но вездесущие нанобактерии. Природой определено так, что и нанокристаллы золота, и органические кристаллы наших белков и вирусов во многом подобны друг другу: они имеют совершенно одинаковые размеры и одинаковую же форму шарообразного двадцатигранника – икосаэдра.

Химическая инертность делает этот металл экологически почти безвредным. Токсичности его для животных (не считая бактерий) не установлено. Золото, особенно его соли и коллоиды, бактерицидно, то есть способно убивать всевозможные микроорганизмы еще лучше, чем широко известное в этом отношении серебро. Биологическое воздействие золота почти всегда благотворно, однако его биологическая роль изучена пока недостаточно. Большое количество золота непрерывно оказывается как в промышленных, так и в бытовых отходах. Так, в 2016 году агентство Reuters сообщило, что в одном из отстойников близ японского города Нагано, содержится золота на тонну "руды" намного больше, чем в лучших мировых месторождениях. Его содержание там достигает 1980 грамм в 1 тонне. Это объясняется большим количеством промышленного производства с использованием драгоценных металлов, находящихся поблизости от очистной станции.

По количеству золота на душу населения первое место в мире сегодня занимают Объединенные Арабские Эмираты: 27 граммов на человека. Средние жители США и

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В.	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О.	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В.	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І.	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелова Т.М.	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю.	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О.	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О.	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І.	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І.	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А.	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В.	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В.	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А.	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИЇ	
Склифос Г.В.	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В.	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О.	192

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848