

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



**ЗБІРНИК ТЕЗ ДОПОВІДЕЙ  
78 НАУКОВОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ  
ВИКЛАДАЧІВ АКАДЕМІЇ**

**Одеса 2018**

Наукове видання

Збірник тез доповідей 78 наукової конференції викладачів академії  
23 – 27 квітня 2018 р.

Матеріали, занесені до збірника, друкуються за авторськими оригіналами.  
За достовірність інформації відповідає автор публікації.

Рекомендовано до друку та розповсюдження в мережі Internet Вченою радою  
Одеської національної академії харчових технологій,  
протокол № 12 від 24.04.2018 р.

Під загальною редакцією Заслуженого діяча науки і техніки України,  
Лауреата Державної премії України в галузі науки і техніки,  
д-ра техн. наук, професора Б.В. Єгорова

Укладач Т.Л. Дьяченко

Редакційна колегія

Голова Єгоров Б.В., д.т.н., професор

Заступник голови Поварова Н.М., к.т.н., доцент

Члени колегії:

Амбарцумянц Р.В., д-р техн. наук, професор

Безусов А.Т., д-р техн. наук, професор

Бурдо О.Г., д.т.н., професор

Віннікова Л.Г., д-р техн. наук, професор

Волков В.Е., д.т.н., професор

Гапонюк О.І., д.т.н., професор

Жигунов Д.О., д.т.н., доцент

Іоргачова К.Г., д.т.н., професор

Капрельянц Л.В., д.т.н., професор

Коваленко О.О., д.т.н., ст.н.с.

Косой Б.В., д.т.н., професор

Крусір Г.В., д-р техн. наук, професор

Мардар М.Р., д.т.н., професор

Мілованов В.І., д-р техн. наук, професор

Осипова Л.А., д-р техн. наук, доцент

Павлов О.І., д.е.н., професор

Плотніков В.М., д-р техн. наук, доцент

Станкевич Г.М., д.т.н., професор,

Савенко І.І., д.е.н., професор,

Тележенко Л.М., д-р техн. наук, професор

Ткаченко Н.А., д.т.н., професор,

Ткаченко О.Б., д.т.н., професор

Хобін В.А., д.т.н., професор,

Хмельнюк М.Г., д.т.н., професор

Черно Н.К., д.т.н., професор

сіль значно затримує розвиток маслянокислих бактерій і бактерій групи *coli* (кишкової палички), але майже не впливає на діяльність молочнокислих бактерій. Великі концентрації солі застосовувати не слід, оскільки це викличе затримку молочнокислого бродіння і погіршить смакові властивості ферментованих продуктів. Контроль за цим процесом відбувається за допомогою методу визначення вмісту хлористого натрію в консервованих продуктах.

В даному матеріалі розкрито один із напрямків комплексної переробки плодів із зізіфусу – виробництво ферментованих зелених плодів зізіфусу.

Також подана заявка на патент на корисну модель «Спосіб виробництва консервів «Компот із плодів зізіфусу».

Наступні напрямки комплексної переробки плодів зізіфусу будуть проведені в рамках науково-дослідної роботи та держбюджетної тематики кафедри біоінженерії і води з залученням магістрів та бакалаврів.

## **ОСНОВА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ**

**Дроздов О.І., к.т.н., доцент**

**Одеська національна академія харчових технологій**

Сучасний харчовий ланцюг складається з багатьох ланок, кожна з яких може бути вразливою з точки зору вимог безпечності сировини, матеріалів, тари, напівфабрикатів і, нарешті, самої готової продукції, умов її транспортування і зберігання. Увага до цих складових виробництва і просування продукції сільського господарства (рослинництва, тваринництва та аквакультури), а також продуктів їх повної або часткової переробки виникла останнім часом у зв'язку з переоцінкою значення контролю усередненого зразка готового продукту (середньої проби з товарної партії) на користь ретельного відслідковування (моніторингу) технології вирощування, переробки, виробництва, транспортування, оптових продажів, ретейлу, тобто, за формулою «від лану – до столу».

Дієвими інструментами в цій галузі є сучасні стандарти харчового ланцюга – міжнародні стандарти Global G.A.P., Organic, BRC (IOP), IFOAM, GMP, BRC (GFS), IFS, FAMI-QS та інші неспецифічні стандарти, а також заходи у вигляді сертифікації виробництва та послуг, аудиту постачальників.

Згідно цих документів головною причиною можливої небезпечності продуктів харчування може бути засмічення (контамінація) продуктів на будь-якому етапі його створення і існування. Найбільш істотними факторами ризику визнані екологія, добрива, пестициди, вода, техніка, компетентність персоналу, санітарія, зберігання.

У зв'язку з цим стає обґрунтованою потреба в перешкоджанні не тільки хімічному, радіоакційному та біологічному забрудненню, а й механічному засміченню.

Ключовим моментом в цій системі визнається первинне виробництво та його безпечність.

Тому виявлення ризиків на всіх його технологічних етапах та заходи щодо їх усунення можуть гарантувати належну якість і безпечність не тільки продукції сільського господарства, а й харчових продуктів та кормів, що виробляються з неї.

В світовій практиці набуває розповсюдження система сертифікації сільськогосподарської продукції за стандартами Global G.A.P. В рамках системи GlobalG.A.P. є визначені контрольні точки, що застосовуються для всіх видів господарств. Ці контрольні точки називаються «All Farms» (AF), тобто для усіх типів господарств. Окремі контрольні точки визначаються відповідно до сектора виробництва.

Згідно з системою Global G.A.P. визначено окремі контрольні точки для рослинництва (Crop Base або CB), для тваринництва (Livestock Base або LB) та виробництва аквакультури

(Aquaculture Base або АВ). В рамках рослинництва визначено певні контрольні точки для фруктів і овочів [1].

В системі Global G.A.P. приділяється також увага управлінню відходами та контролю забруднення навколишнього середовища. Облік та заходи щодо мінімізації всіх наявних видів відходів, включаючи газоподібні (випаровування, вихлопний дим), паливо-мастильні матеріали, зменшує негативний вплив на довкілля.

Наявність сертифікату безпечності сприяє більшій довірі до виробника, постачальника і ретейлера, працює на підвищення репутаційного статусу компанії. Саме безпечний продукт обумовлює більший попит і кращий збут, він є кращою і конкурентною сировиною для преробки, робить можливим експорт продукції, а в кінцевому підсумку робить ефективним використання усіх ресурсів, в т.ч. і людських.

### **Література**

1. Слива Ю.В. Практичні аспекти співпраці з ЄС. Вимоги європейських торгових мереж до національної сільськогосподарської та харчової продукції, що імпортується в ЄС. – К.: 2015. – 50 с.

## **«ЦИФРОВА ЕПІДЕМІОЛОГІЯ» ЯК ПОТЕНЦІЙНИЙ ЗАСІБ ВИЯВЛЕННЯ ЗВ'ЯЗКУ ЗДОРОВ'Я З ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ВОДИ**

**Стрікаленко Т.В., д-р мед. наук, професор  
Одеська національна академія харчових технологій**

Виявлення та контроль негативного впливу якості харчових продуктів і води на здоров'я населення традиційно здійснюють центральні установи охорони здоров'я шляхом реєстрації інформації від лікарів (лікарняних закладів) та лабораторій, що задіяні в діагностиці відповідних розладів здоров'я. Така інформація, і це добре відомо пересічним громадянам, є не зовсім достовірною через низку причин. До таких можна віднести досить обмежене звертання до лікаря у разі помірних проявів діареї у дорослих людей, а також значні труднощі та терміни часу, що потрібні для виявлення причини хвороби (неякісна вода різного походження, зіпсовані чи недоброякісні продукти харчування, приховані захворювання робітників закладів харчування тощо). Разом з тим, діарея знаходиться на 7-місці серед причин смертності населення на планеті (в США – це 1.5 млн смертей щороку, і це більше, а ніж помирає людей від малярії, ВІЛ та кору разом) і є досить значним економічним тягарем для країн [1-3]. Не можна виключити, що саме тому в Україні кількість спалахів захворювань, що причинно пов'язані саме з водним чинником і харчовими продуктами, у багато разів менша, ніж в розвинутих країнах [4].

Певним вирішенням населенням «проблеми діарейних захворювань» стало самолікування, що може призвести до розвитку важких ускладнень хвороби та відсутності будь-яких спроб налагодити якісне водозабезпечення/харчування населення, навіть невеликих поселень [5].

Проте в останні роки ситуація в світі дещо змінилась, і це пов'язує, цілком обгрунтовано, з широким розповсюдженням мобільного зв'язку та інтернет-технологій. Вперше ці технології використали на Гаїті у 2010 році під час спалаху холери після землетрусу – відстежування перебігу спалаху через Twitter і Facebook було найбільш ефективним з огляду на необхідність надання термінової допомоги все більшій кількості населення [6].

Сьогодні близько 86 % населення у світі користується мобільним зв'язком; навіть у віддалених регіонах Африки зареєстровано 64 мобільних телефони у 100 людей, а місце знаходження телефону пасивно відслідковується., що може забезпечити важливу інформацію

## **СЕКЦІЯ «ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ, ХЛІБОПЕКАРНИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»**

ЗМІНА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ЛУКУМУ ЗБИВНОГО З КИЗИЛОВИМ ПЮРЕ ПРИ ЗБЕРІГАННІ	
<b>Гордієнко Л.В., Толстих В.Ю.</b> .....	46
ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ СТАБІЛІЗАЦІЇ ЯКОСТІ ГАЛЕТ ЗІ ЗНИЖЕНОЮ ЦУКРОЄМНІСТЮ	
<b>Іоргачова К.Г., Макарова О.В., Хвостенко К.В.</b> .....	48
ВПЛИВ СИНБІОТИЧНОГО КОМПЛЕКСУ НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ	
<b>Коркач Г.В., Карацуба Н.Л.</b> .....	49
ХЛІБ НА ПШЕНИЧНИХ ЗАКВАСКАХ: ПЕРЕВАГИ, ПРОБЛЕМИ І ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА	
<b>Лебеденко Т.Є., Кожевнікова В.О., Оніщук А.М., Сортуренко М.В.</b> .....	51
БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ З РАДІОПРОТЕКТОРНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	
<b>Павловський С.М., Салавеліс А.Д.</b> .....	53
СТРУКТУРНО-РЕОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТІСТА ТА ВИПЕЧЕНИХ КЕКСІВ З БОРОШНОМ ІЗ ПОБІЧНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ОЛІЙНИХ КУЛЬТУР	
<b>Макарова О.В., Котузаки О.М., Торгіка Н.М.</b> .....	54

## **СЕКЦІЯ «БЕЗПЕКА ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ»**

ЩО НОВОГО В НОВИХ ПРАВИЛАХ ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ, ЗАЙНЯТИХ НА РОБОТАХ ЗІ ЗБЕРІГАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНА	
<b>Станкевич Г.М., Страхова Т.В., Фесенко О.О., Лисюк В.М.</b> .....	56
АКТУАЛЬНІСТЬ ЗНАТЬ З ОХОРОНИ ПРАЦІ ДЛЯ СУЧАСНИХ ПРАЦІВНИКІВ	
<b>Фесенко О.О., Лисюк В.М., Сахарова З.М.</b> .....	58
ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ПРОТИРАДІАЦІЙНОЇ ДІЇ	
<b>Лисюк В.М., Фесенко О.О., Сахарова З.М.</b> .....	61
ОДЕСЬКА ОБЛАСТЬ: ДИНАМІКА ЗМІН СТАНУ ПРИРОДНО-ТЕХНОГЕННОЇ БЕЗПЕКИ	
<b>Неменуца С.М.</b> .....	62

## **СЕКЦІЯ «БІОХІМІЯ, МІКРОБІОЛОГІЯ ТА ФІЗІОЛОГІЯ ХАРЧУВАННЯ»**

МОЛЕКУЛЯРНО-БІОЛОГІЧНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА АВТЕНТИЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНГРЕДІЄНТІВ	
<b>Лопотан І.В., Котляр Є.О., Данилова О.І., Пилипенко Л.М.</b> .....	64
БІОТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ ПРЕБІОТИКА НЕВУГЛЕВОДНОЇ ПРИРОДИ	
<b>Крупницька Л.О., Капельяниц Л.В., Труфкаті Л.В.</b> .....	66
ДОСЛІДЖЕННЯ ОКРЕМИХ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ АСПЕКТІВ ПРОЦЕСУ БРОДІННЯ ПШЕНИЧНОГО ТІСТА	
<b>Килименчук О.О., Велічко Т.О.</b> .....	69

## **СЕКЦІЯ «БІОІНЖЕНЕРІЯ І ВОДА»**

ПРИЧИНИ ВАКУУМНОЇ ДЕФОРМАЦІЇ ПОЛІМЕРНОЇ СПОЖИВЧОЇ ТАРИ	
<b>Верхівкер Я.Г., Мирошніченко О.М.</b> .....	72
ФЕРМЕНТАТИВНЕ ПЕРЕТВОРЕННЯ ПЕКТИНОВИХ РЕЧОВИН	
<b>Безусов А.Т., Нікітчина Т.І., Тоценко О.В.</b> .....	73
МЕТОД ТОНКОШАРОВОЇ ХРОМАТОГРАФІЇ, ЯК АКТУАЛЬНИЙ МЕТОД З ВИЗНАЧЕННЯ БІОГЕНИХ АМІНІВ	
<b>Безусов А.Т., Манолі Т.А., Барішева Я.О.</b> .....	74
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СОЛОДКИХ СОУСІВ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
<b>Ільєва О.С.</b> .....	75
КОМПЛЕКСНА ПЕРЕРОБКА ПЛОДІВ ЗІЗІФУСУ	
<b>Палвашова Г.І.</b> .....	76
ОСНОВА БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	
<b>Дроздов О.І.</b> .....	78
«ЦИФРОВА ЕПІДЕМІОЛОГІЯ» ЯК ПОТЕНЦІЙНИЙ ЗАСІБ ВИЯВЛЕННЯ ЗВ'ЯЗКУ ЗДОРОВ'Я З ЯКІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ВОДИ	
<b>Стрікаленко Т.В.</b> .....	79
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ГІГІЄНИЧНОЇ РЕГЛАМЕНТАЦІЇ ФАСОВАНИХ ПИТНИХ ВОД	
<b>Стрікаленко Т.В., Ляпіна О.В., Берегова О.М.</b> .....	81