

**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

успішного доведення до споживачів, конкурентоздатного функціонування українських підприємств даної галузі на ринку актуальним є перехід на застосування останньої версії даного нормативного акту у найкоротший термін.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Байдак М.О., студент 2м курсу факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет, м. Суми**

Стратегія розвитку харчування ХХІ століття – здорова людина, забезпечена необхідною кількістю енергії та природними харчовими компонентами. В пріоритеті – натуральні традиційні та функціональні харчові продукти заданого модифікованого складу і, нарешті, біологічно активні речовини, які покращують структуру нашого харчування. Тобто, раціон харчування людини має містити не лише безпечну харчову продукцію високої якості, але, найголовніше, відповідати заданим властивостям, адекватних поставленій меті.

Цьому завданню в повній мірі відповідає функціональна харчова продукція. Значний інтерес і перспективу для виготовлення цілого ряду функціональної харчової продукції являють собою бурі водорості сімейства ламінарієвих. Корисні властивості їх полягають у тому, що вони є джерелом мікронутрієнтів, ліпотропних речовин, харчових волокон, вітамінів групи В, йоду і деяких інших есенціальних мікроелементів. В даний час морські водорості в усьому світі отримали загальне визнання, міцно зайняли своє місце в харчовій промисловості, сільському господарстві, медицині. Прикладом раціонального використання морських водоростей, в тому числі ламінарії, є Японія. Там налагоджено виробництво з цієї сировини цукерок і різних харчових продуктів для населення, добрив і кормових добавок для тварин і птахів, а також високотехнологічних продуктів в косметології та медицині. Найціннішою промисловою сировиною вважаються такі види ламінарії як: японська *Laminaria japonica* (Aresch.), цукриста *Saccharina latissima* (L.) і пальчаторозсічена *Laminaria digitata* (Huds.). У виробництві харчових продуктів найчастіше використовується ламінарія другого року життя, ресурси якої є і в нашій країні.

Ламінарія широко використовується в якості повноцінного джерела природного йоду при виробництві йодовмісних компонентів. Йод, що міститься в ламінарії, представлений у вигляді йодидів і йодатів, а також в органічно зв'язаному вигляді, в основному з білками водоростей.

Підтверджено, що йод, який знаходиться в комплексі з амінокислотами, ефективно засвоюється організмом людини, тому продукція з бурих водоростей рекомендується в якості антизобних препаратів. Відомо, що альгірати та харчові волокна, що присутні у ламінарії, здатні знижувати артеріальний тиск, підвищувати стійкість організму до інфекційних захворювань, покращувати процеси травлення, зменшувати накопичення радіонуклідів, а також позитивно впливати на лікування серцево-судинних захворювань та травного тракту.

Отже, завдяки багатому хімічному складу ламінарія може успішно використовуватися для виготовлення широкого асортименту функціональних продуктів як джерело йоду, ряду мікро- і макроелементів, харчових волокон.

Науковий керівник – канд. с.-г. наук, доцент Болгова Н.В.

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

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.167

ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ	157
Скляфасофська А.О., Кандибольцька Є.А.	
«СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ	158
Тищенко Е.О.	
DEVELOPMENT OF NEW METHODS OF POND FISH REFRIGERATION	160
Fugol A.G.	
THE ROLE OF TROPHOLOGY IN THE DEVELOPMENT OF NUTRITION SCIENCE	161
Fugol A.G.	
НЕТРАДИЦІЙНА РОСЛИННА СИРОВИНА В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ З ДІАБЕТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	162
Чухарев В.Г.	
ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОМШОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СЛАБОСОЛОНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ	163
Шестопалова Т.І.	
РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ	
ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 22000	
Антюшко Д.П.	166
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Байдак М.О.	167
СУЧАСНИЙ СТАН ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Берегова Т.А.	168
FEATURES OF THE USE OF SUBSTANCES WITH NANOSTRUCTURES IN THE FOOD INDUSTRY	
Anastasiia Bilym.	169
ПРАВИЛЬНОЕ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - ОСНОВА ЗДОРОВЬЯ	
Бошканяну М.А.	170
МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ	
Буняк О. В.	171
SAFETY OF FOOD PRODUCTS – IMPORTANT FACTOR OF HEALTH OF HUMAN	
Valevskaia L.A.	172
ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Гусева Ю.О.	173
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ АНТОЦИАНІВ ДЛЯ	

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