

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

безпеки продуктів харчування. Однак часто вона є останньою можливістю забезпечення безпеки продуктів перед їх споживанням. Крім того, саме виробник несе відповідальність за забезпечення безпеки молочної продукції.

Для розв'язання проблем безпечності в Україні застосовують систему ХАССП, яка дозволяє управляти небезпечними чинниками.

В Україні застосування системи НАССР є обов'язковим для всіх компаній, що беруть участь у виробництві їжі. Цього вимагає Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» (в новій редакції він називається «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»), «Про дитяче харчування». Тим не менше, багато підприємств молочної промисловості ще не впровадили систему управління якістю та систему безпеки харчових продуктів НАССР.

Відсутність уваги до безпеки харчових продуктів може завдати шкоди здоров'ю споживача.

Система ХАССП не може працювати самостійно, вона має базуватися на підґрунті належної практики виробництва та процедурах відкликання та простежуваності.

Роль контролюючих органів на сьогодні знижена в порівнянні з попередніми роками, що значно впливає на погіршення ситуації.

Таким чином, для підвищення якості і безпечності молока і молочних продуктів, необхідна реалізація наступних заходів:

- підняття свідомості споживачів;
- на підприємствах у відділах контролю якості повинні працювати фахівці, що знають ХАССП;
- узгодженість законів.

«СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗУБНИХ ПАСТ»

**Шаповаленко К. С., студентка IV курсу ТтаТХіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Догляд за зубами та порожниною рота є необхідною умовою для здоров'я людини. Раціональна гігієна порожнини рота є найбільш масовим і ефективним методом профілактики стоматологічних захворювань. Зубна паста відноситься саме до косметичних засобів, які повинні виготовлятися за рецептурою, затвердженою відповідними органами Міністерства охорони здоров'я України і відповідати вимогам нормативних документів.

Актуальність вивчення даного питання продиктовано тим фактом, що засоби догляду за порожниною рота можуть не лише здійснювати лікувально-профілактичні функції, але й викликати алергію слизових оболонок і навіть шкодити здоров'ю. Розвиток алергії провокують більше 5000 різних хімічних речовин, що входять до складу косметичних засобів як основи, барвники, ароматичні добавки або консерванти. При неправильному застосуванні завдати шкоди здоров'ю можуть поверхнево-активні речовини, консерванти, ароматизатори, біологічно активні добавки, речовини, які додають у продукцію для захисту від вільних радикалів.

Нині для країн Європейського Союзу 30 листопада 2009 року був прийнятий Регламент № 1223/2009 на косметичну продукцію, який встановлює вимоги безпечності, а для Митного Союзу створено Технічний Регламент ТС 009/2011, в якому зазначено фундаментальні вимоги до продукції парфумерно-косметичної промисловості, зокрема й до складу зубних паст.

Загальними вимогами є:

- висока ступінь ефективності дії виробу — повинна бути корисною, чинити сприятливу дію порожнині рота;
- безпечність всіх інгредієнтів, що входять до складу косметичних засобів;
- незмінність якості протягом гарантійного терміну, стійкість по відношенню до розвитку мікроорганізмів і окислювальних процесів.




Всі ці вимоги мають пряме відношення до складу зубних паст, адже саме склад визначає безпечність та вплив на організм людини. Виходячи з цього, перед нами постала задача теоретично проаналізувати склад зубних паст, що реалізуються сьогодні у м. Одеса.

Об'єктами дослідження були обрані дитячі зубні пасту, оскільки саме дитячі товари потребують більш посиленого контролю. Характеристика об'єктів дослідження наведені у табл. 1.

За результатами аналізу маркування трьох зразків дитячої зубної пасту встановлено, що деякі зразки не відповідають вимогам через відсутність позначень на тарі. На зразку № 1 ТМ «Nature» та № 3 ТМ «Pasta Del Capitano» відсутні позначення вмісту фтору, а на зразку № 2 ТМ «Oral-B» не вказані умови зберігання. Важливо нормувати вміст фтору, який у великих концентраціях має отруйні властивості, але дані були вказані лише на зразку № 2. За допомогою електричного мікроскопу було встановлено, що зразки № 1 і 2 мають малий вміст мінеральних включень, а зразок № 3 має гострі, великі скупчення, які можуть негативно вплинути на емаль зубів. Наявність напису «не

містить цукру» не більше, ніж рекламний трюк. Відповідно до Європейської Директиви 76/768/ЕЕС, зубні пасти не можуть містити сахарозу та інші легко розкладаючі в роті вуглеводи. Тому наявність цукру в зубній пасті виключено заздалегідь.

Таблиця 1- Об'єкти дослідження

Зразок	Назва, виробник	Нормативний документ	Зображення
№ 1	Зубна паста ТМ «Neture» Виробник: ТОВ ВКФ «Біотон», вул. Войцховича, 77, м. Дніпропетровськ, 49101, Україна.	ТУ У 20.4- 30189624- 011:2017	
№ 2	Зубна паста ТМ «Oral-B» Виробник: Procter&Gamble Manufacturing GmbH, Procter&Gamble Strasse 1, 64521 Gross-Gerau, Germany.	Технічний регламент Євразійського митного союзу	
№ 3	Зубна паста ТМ «Pasta del Capitano» Виробник: Farmaceutici Dott Ciccarelli Spa Via Clemente Frudenziо, 13, 20138, Milan, Italy.	ISO 9009:2008 Quality management systems — Requirements	

Таким чином, за результатами проведених досліджень можна дійти висновку, що всі 3 зразки не відповідають встановленим вимогам маркування, зразок №3 також не відповідає вимогам безпеки за наявністю великої кількості мінеральних включень.

Науковий керівник – старший
викладач Мартиросян І. А.

ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР

**Якімова Д.М., студент СВО «Магістр» факультету ТіТХІтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Сучасний стан щодо безпеки харчових продуктів в Україні вказує на досить велику кількість фальсифікованих, неякісних та небезпечних продуктів [1].

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ Дзюбенко А.І.....	121
ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ШВЕЙНОГО ОДЯГУ Карпук О.А.....	123
ЛАЙФХАКИ З ВИБОРУ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Кійко В.В., Янчик М.В., Мельник О.П.....	126
ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД Куліш І.М.....	128
АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ Кухта В.В.....	130
СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Мудренко М.О.....	131
ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ Трубінова А.А.....	134
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗУБНИХ ПАСТ Шаповаленко К.С.....	135
ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР Якимова Д.М.....	137
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	139
КАХЕТИНСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА: ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ Башкірова В.Д., Стародуб К.А.....	140