

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУКИ І ОСВІТИ

ДЕПАРТАМЕНТ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПОСЛУГ  
ТА СПОЖИВЧОГО РИНКУ ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ  
РАДИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

УКРАЇНСЬКЕ ТОВАРИСТВО ТОВАРОЗНАВЦІВ  
І ТЕХНОЛОГІВ

**СУЧАСНИЙ РИНОК ТОВАРІВ ТА ПРОБЛЕМИ  
ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ**

*Тези доповідей  
Всеукраїнської науково-практичної  
інтернет-конференції здобувачів вищої освіти і молодих  
учених, присвяченої 50-річчю заснування  
Харківського державного університету харчування  
та торгівлі*

*24 травня 2017 року*

Харків  
ХДУХТ  
2017

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31  
С 91

*Редакційна колегія:*

*Черевко О.І.*, д-р техн. наук, проф.; *Янчева Л.М.*, канд. екон. наук, проф.;  
*Михайлов В.М.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко А.М.*, д-р техн. наук,  
проф.; *Дубініна А.А.*, д-р техн. наук, проф.; *Одарченко М.С.*, канд. техн.  
наук, проф.; *Головко М.П.*, д-р техн. наук, проф.; *Євлаш В.В.*, д-р техн.  
наук, проф.; *Сорокіна С.В.*, канд. техн. наук, доц.; *Карбівнича Т.В.*,  
канд. техн. наук, доц.

Рекомендовано до видання вченою радою ХДУХТ, протокол № 9  
від 28.12.16 р.

**Сучасний ринок товарів та проблеми здорового харчування :**  
С 91 Всеукраїнська науково-практична інтернет-конференція  
здобувачів вищої освіти і молодих учених, присвячена 50-річчю  
заснування Харківського державного університету харчування та  
торгівлі, 24 травня 2017 р. [Електронний ресурс] / редкол. :  
О. І. Черевко [та ін.]. – Електрон. дані. – Харків : ХДУХТ, 2017. –  
1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

ISBN

Збірник містить тези доповідей з удосконалення асортименту товарів,  
ідентифікації та експертизи товарів, застосування нових сучасних методів і  
методик під час дослідження якості товарів, сучасних тенденцій управління  
якістю та безпечністю товарів.

З огляду на актуальність і своєчасність розробки зазначеної тематики  
подані матеріали будуть цікавими для наукових і практичних працівників,  
викладачів вищої школи, аспірантів, магістрантів та студентів торговельних  
вищих навчальних закладів і представників бізнесу.

УДК 338.439.5:613.2  
ББК 65.431.31

**Видається в авторській редакції**

ISBN

© Харківський державний університет  
харчування та торгівлі, 2017

<b>Мерцалова Т.С.</b> (Керівн. <b>Карбівнича Т.В.</b> ) Вплив теплової обробки та заморожування на склад буряка столового.....	86
<b>Новосельцева В.В.</b> (Керівн. <b>Коваленко О.О.</b> ) Харчові відходи як перспективні біосорбенти.....	87
<b>Офіленко Н.О.</b> Актуальність і безпечність використання барвників в харчових продуктах.....	88
<b>Панченко А.А.</b> (Керівн. <b>Кайнаш А.П.</b> ) Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування.....	89
<b>Синиця О.В.</b> (Керівн. <b>Віннікова Л.Г.</b> ) Подовження терміну придатності делікатесних м'ясних продуктів.....	90
<b>Тацій Т.О.</b> (Керівн. <b>Карбівнича Т.В.</b> ) Аналіз впливу основних складових компонентів жувальної гумки на організм людини.....	91
<b>Тацій Т.О.</b> (Керівн. <b>Сподар К.В.</b> ) Визначення якості деяких зразків апельсинового соку, що представлені на ринку України.....	92
<b>Тищенко М.О.</b> (Керівн. <b>Василець К.К.</b> ) Екологічний моніторинг та раціональне використання природних ресурсів.....	93
<b>Тулупов М.С.</b> (Керівн. <b>Павлова В.А.</b> ) Визначення конкурентоспроможності підприємства.....	94
<b>Усенко Д.О.</b> (Керівн. <b>Одарченко М.С., Соколова Є.Б.</b> ) Сучасні методи зберігання птиці за допомогою заморожування.....	95
<b>Хоменко Ю.О.</b> (Керівн. <b>Губа Л.М.</b> ) Сучасний асортимент етноодягу.....	96
<b>Шамало Л.А.</b> (Керівн. <b>Назаренко В.О.</b> ) Проблеми безпечності морозива вітчизняного виробництва.....	97
<b>Шевчук Г.М.</b> (Керівн. <b>Карпенко З.П.</b> ) Дослідження способів фальсифікації натурального молока.....	98
<b>Шевчук Г.М.</b> (Керівн. <b>Одарченко М.С.</b> ) ТОП 5 найнебезпечніших продуктів харчування.....	99
<b>Шляхтенко А.О.</b> (Керівн. <b>Доценко Н.В.</b> ) Спортивне харчування – перспективний напрямок ресторанного бізнесу.....	100

#### Секція 4.

### ОЗДОРОВЧЕ ХАРЧУВАННЯ ТА СУЧАСНІ МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТОВАРІВ

<b>Білогаш І.О.</b> (Керівн. <b>Орлова В.М.</b> ) Українська органічна продукція: необхідність чи вдалий рекламний захід?.....	101
--	-----

## ХАРЧОВІ ВІДХОДИ ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ БІОСОРБЕНТИ

Новосельцева В.В., аспірант  
Науковий керівник – д-р техн. наук, с.н.с. Коваленко О.О.  
Одеська національна академія харчових технологій

Забруднення навколишнього середовища в результаті швидкої індустріалізації є складною проблемою для підтримки якості і гігієни води. Скидання промислових стоків у водне середовище створює потенційну загрозу водній флорі і фауні, а також здоров'ю людини. Очищують стічні води різними способами. Біосорбція є одним із перспективних способів. Процес біосорбції має багато позитивних особливостей в порівнянні з іншими традиційними способами. Аналіз літературних джерел показує, що в якості біосорбентів можуть знайти використання і тверді відходи харчової промисловості після спеціальної технологічної обробки. Тому метою роботи було проаналізувати хімічний склад харчових відходів, які можуть бути використані в якості сорбентів для технологій очищення стічних вод.

Тверді відходи харчових підприємств різноманітні за хімічним складом і кількістю. Багато з них не використовуються і не переробляються, легко доступні і можуть бути використані в якості адсорбентів. З літературних джерел, наприклад, відомо про використання в таких цілях бананової кожури, риб'ячої луски і кавової гущі. Зокрема відомо, що відходи бананової кожури та риб'ячої луски переробляли в порошок. Їх використовували в якості сорбентів окремо і в комбінації з іншими. Також відомі дослідження використання кавової гущі для очищення стічних і природних вод, які містили свинець. Встановлено, що кількість іонів свинцю, адсорбованих таким сорбентом не залежить від виду кавових зерен або температури, при якій здійснювався процес сорбції. Швидкість адсорбції іонів свинцю на кавовій гущі прямо пропорційно її кількості. Експерименти показали, що від концентрації білків, що містяться в кавових зернах, залежить ефективність адсорбції іонів свинцю. Відомо, що при денатурації білка адсорбція іонів свинцю зменшувалася.

Наведені вище дослідження підтверджують доцільність виконання більш масштабних досліджень в даному напрямку. Тому подальша робота буде спрямована на експериментальне вивчення сорбційних властивостей різних відходів харчової промисловості з метою визначення тих, які найбільш ефективно вилучатимуть із стічних і природних вод різні забруднюючі речовини.