

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНХТ

Тест, включаючий мікроорганізми виду *Streptococcus thermophilus*, пропонується для визначення пенициліну, стрептомицину та тетрацикліну в молоці. Межі виявлення становлять 0,01 МЕ/мл, 10 мкг/мл та 1 мкг/мл відповідно.

Мікробіологічний тест, включаючий дифузію антибіотика та агар (питальну середу) та порівняння утворення росту тест-мікроорганізму визначеними концентраціями випробуваного препарату зі стандартами антибіотика. Мінімально визначувана концентрація становить 0,05 мкг/мл. Основними недоліками методу є низька вибірковість, тривалість та трудомісткість визначення.

Експрес-тести зручні та прості в застосуванні, не вимагають додаткового обладнання або вимірювального пристрою, дозволяють проводити аналіз в польових умовах. Тестові смужки з результатами аналізу довго зберігаються та можуть бути використані для порівняльного оцінювання визначень достатньо тривалий час.

Науковий керівник – д.х.н.,
проф. Бельтюкова С. В.

ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

**Сухоцька А.В., студентка ІV курсу ННІХТ,
Золотоверх К.В., асистент кафедри ЕХП
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

Унікальність мультипробіотиків полягає в їх мультикомпонентному складі та поліфункціональності. На відміну від інших багатоштамових комплексів їх основу становить не суміш культур окремих мікроорганізмів, а стійкий симбіоз, який є за структурою та механізмом міжвидових взаємодій, аналогом природних мікроорганізмів, що характеризуються дивовижною життєстійкістю. Мультипробіотики виробляються в рідкій формі, яка не вимагає, на відміну від сухих форм пробіотиків, тривалої реактивації клітин. Вони проявляють свою дію відразу ж після вживання, оскільки їх бактерії знаходяться в активному стані.

Мікрофлора мультипробіотиків включає тільки ті бактерії, які є найбільш корисними для організму людини. Тому їх можна використовувати тривалими курсами без небезпеки передозування та розвитку побічних ефектів. Бактерії препаратів здійснюють модуляцію імунної системи, що сприяє підтримці її в активному стані. Висока концентрація, в мультипробіотиках, клітин фізіологічних бактерій сприяє їх активній конкуренції з шкідливими мікроорганізмами та підвищенню пробіотичної здатності препарату. Володіючи великою сорбційною поверхнею, висококонцентрована біомаса пробіотичних клітин здатна виводити з травного тракту мікробні та харчові токсини, канцерогени, мутагени, алергени та вірусні частинки, попереджаючи їх негативний вплив на організм людини. Найчастіше мультипробіотики називають «ліками без ліків», адже є ефективним інструментом профілактики порушень у мікробній системі дітей та дорослих. Зокрема, їх застосування в профілактичних цілях дозволяє попередити розвиток дисбіозної патології у новонароджених, побічні ефекти антибактеріальної терапії, роз-

виток дисбіозів і асоційованих з ними захворювань у населення екологічно забруднених регіонів, рецидиви інфекційних і соматичних захворювань, розвиток виразкової хвороби шлунку і дванадцятипалої кишки, патологічної трансформації слизової оболонки кишечника у пацієнтів з групи ризику. Регулярне застосування мультипробіотиків регулює обмінні процеси, попереджає розвиток метаболічних порушень, зокрема знижує ризик ожиріння, розвитку серцево-судинних, ендокринних та інших захворювань. Мультипробіотики абсолютно безпечні, містять тільки фізіологічні мікроорганізми і натуральні інгредієнти, можуть використовуватися тривалими курсами у дітей і дорослих будь-якого віку. Їх ефективність підтверджена численними клінічними дослідженнями і тривалою історією застосування за різних форм патологій. Також вони відрізняються, так званою життєдайною функцією, що полягає в нівелюванні негативного впливу антибіотиків, без яких, сучасна медицина і, передовсім, хірургія обійтися не можуть. Саме мультипробіотики здатні не тільки запобігти ускладненням після прийому антибіотиків, але й зменшити термін їх вимушеного використання.

На даний час, для споживача представлено великий асортимент пробіотичних препаратів, здебільшого імпортного виробництва. Проте, розширюється виробництво мультипробіотиків нашими вітчизняними компаніями. Така продукція, на основі живої природи, має бути включена у щоденний раціон збалансованого харчування населення, для формування, підтримки здорового способу життя.

НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ

Тканка Сергій Миколайович, Тищенко Людмила Миколаївна
Національний університет біоресурсів і природокористування України
м. Київ

Важливого значення набуває створення виробів нового покоління, які мають загальнозміцнюючу і профілактичну дію. Запропонована технологія мантів з м'ясом кролика і курки для дітей шкільного віку. Манти є однією з найпопулярніших страв у народів Центральної Азії, Пакистану і Туреччини, за своїм складом вони нагадують пельмені, але корисніші за них тому, що готуються на пару.

М'ясо кролика – прекрасний дієтичний продукт, який відмінно засвоюється, також воно містить залізо, вітаміни групи В, солі калію, фосфору, магнію та інших мінеральних речовин. Кролятина смачна і живильна, успішно конкурує з курятиною, свининою та яловичиною. За вмістом білків (22-23%) кролятина займає проміжне місце між пташиним м'ясом і м'ясом великої рогатої худоби. Азотисті речовини у м'ясі кроликів містяться не менше, ніж у м'ясі курей, свинині й баранині. Кролятина має менший вміст жиру (9-10%), ніж яловичина і свинина, але цей жир по харчовій цінності домінує над іншими.

М'ясо птиці - цінний продукт харчування. Воно містить повноцінні білки, всі незамінні амінокислоти, жир, макро і мікроелементи, вітаміни. Більше 85 % білкових речовин м'язової тканини птиці відноситься до повноцінних. Калорійність вареної курки складає всього лише 204 кілокалорії на 100 г м'ясного продукту. Вміст білків – 20,8 г, жирів – 8,8г.

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ	
Нікітчина А.О., Парелюлько В.С.	203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Переходько А.С.	205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ	
Поливанов Є.А.	206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Роньшина К.О.	207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Рудь Є.С.	208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Старкова Е.Р., Андросук О.С.	209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г.	210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В.	211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ	
Тканка С. М., Тищенко Л.М.	212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ущাপовський А.О.	213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ПРІСТИХ ВИН МАРКИ БРЮТ	
Фасоля А.С., Батраков О.О.	215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ	
Хробатенко О.В., Івченко Д.С.	216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ	
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю.	217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА	
Хробатенко О.В., Малишок О.О.	218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ	
Хроменко Т. І.	219

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**