

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

**до 120-річчя Одеського національного  
технологічного університету**

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

**6 жовтня – 8 жовтня 2022 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, Я.Г. Верхівкер ,  
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. біол. наук, доцент  
канд. фіз-мат. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
О.Л. Гаркович.  
Ю.К. Корнієнко  
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеський національний технологічний університет**

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

## КРИТЕРІЙ ВИБОРУ БЕЗПЕЧНИХ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ

Пригорук А.В., студентка III курсу економічного відділення  
ВСП «Одеський технічний фаховий коледж ОНТУ»,  
м. Одеса

Сьогодні, в умовах воєнного стану одним із найбільш затребуваних продуктів харчування стала тушонка із птиці, свинини чи риби. М'ясні та рибні консерви широко представлені на прилавках магазинів та ринків. Однак недотримання температурного режиму обробки чи технології приготування тушонки спричиняє ризик виникнення харчових отруень. Найнебезпечнішим захворюванням є ботулізм. І саме консервація є найсприятливішим середовищем для розмноження бактерій ботулізму, в якому мікроби підтримують свою життєдіяльність та виробляють отруту.

У випадку харчового ботулізму блокування нервово-м'язового імпульсу може призвести навіть до смерті. Його ознаки та симптоми зазвичай з'являються через 7–72 (за різними даними) годин після потрапляння токсину в організм. Це може залежати від кількості спожитого токсину. Ботулізм проявляється затуманенням зору, людина не може прочитати написаного або їй це зробити вкрай важко, виникає сухість слизових оболонок, сухість у роті, стає важко ковтати та розмовляти, підіймати повіки. Може також бути запаморочення і підвищення температури тіла, посилюється втома та м'язова слабкість. З боку шлунково-кишкового тракту симптомами є нудота, блювота, спазми живота. Якщо вчасно не надати допомогу, людині стає важко дихати та настає параліч кінцівок й тулуба. Не обов'язково, щоб всі ці симптоми розпочались одразу, все приходить поступово. Ба більше, спочатку людина взагалі не відчуває, що з організмом щось негаразд. Найбільша небезпека ботулотоксину полягає в тому, що внаслідок паралічу грудних м'язів та діафрагми людина просто не може дихати, що і є найпоширенішою причиною смерті внаслідок харчового ботулізму.

Аби запобігти виникненню захворювань, в т.ч. й на ботулізм серед цивільного та військового населення, рекомендується дотримуватися певних правил, що наведені нижче.

Одним із найважливіших показників якості готових консервів є герметичність банок, що забезпечує зберігання консервованого харчового продукту. Банки у фабричних консервів повинні бути гладенькими, без тріщин, різних деформацій, іржі, чорних плям, патьоків. Кінці банки повинні бути плоскими або злегка вигнутими. Допускаються незначні перегини жерсті, незначні вм'ятини, матовість та сліди від обладнання.

Не варто купувати консерви, які на поверхні банки мають значні механічні пошкодження, пом'ятості, елементи вакуумної деформації, іржі, забруднення.

Тушонка у склотарі має переваги перед закритими бляшанками, адже через скло можна побачити вміст консерви. Усередині банки повинні проглядатися волокна порізаного м'яса, а не перемелений фарш, не грудки пофарбованої сої, не шкіра і не вода, що збільшує вагу.

Особливу увагу слід звертати на виявлення банок із «бомбажем» та негерметичних. Бомбажними вважаються банки, що мають здуття. У випадку недостатньої стерилізації (порушення режиму температури), значного обсіменіння м'ясної сировини мікрофлорою, перетримування м'яса на виробничих столах або порушення герметичності банок у них після стерилізації відбувається посилений ріст мікроорганізмів, що призводить до мікробіологічного бомбажу. Споживання такої консервованої продукції може призвести до важких токсикоінфекцій.

При купівлі консервів варто звертати увагу на маркування продукту, зокрема:

- на дату виготовлення та термін придатності,
- умови зберігання,
- інгредієнтний склад продукту.

До реалізації не допускаються консерви, що мають такі дефекти: бомбаж; банки «хлопавки»; ознаки мікробіологічного псування (закисання, пліснявіння, ослизнення, бродіння та ін.); патьоки; неправильно сформовані закатні шви металевих банок (язички, відкриті зубці, надрізи, фальшивий шов, розклепаний шов); іржу, після видалення якої залишаються раковини; деформацію корпусу, донець і кришок, фальців та поздовжнього шва, деформацію металевих банок у вигляді гострих граней — «пташок»; пробіони та наскрізні тріщини; перекошування кришок на скляних банках, підріз гофри кришок по закатному полю, виступне гумове кільце («петля»), тріщини або скол скла біля закатного шва, неповна посадка кришок відносно горловини банок; деформовані кришки скляних банок, які призвели до порушення закатного шва; скляні банки консервів для дитячого харчування з випуклою пружною мембраною (кнопкою) на кришці.

Якщо відкрита банка з ще не завершеним терміном зберігання викликає підозру, бентежить запах або зовнішній вигляд вмісту, краще не ризикувати власним здоров'ям і не пробувати сумнівний продукт. Адже зовнішній вигляд та товарна інформація є одним з головних критеріїв вибору м'ясних консервів, завдяки яким можна уникнути купівлі небезпечного продукту і зберегти своє здоров'я та життя.

Науковий керівник – старший викл.,  
к.т.н. Мартирисян І.А.

<b>РОЗДІЛ 3 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ</b> .....	124
БЕЗПЕЧНЕ СПОЖИВАННЯ ЧАЮ, ЯК ОДНЕ З ЗАВДАНЬ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ Блідар А.О. ....	125
НОВИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ МОНОФОСФАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ЛЮМІНЕСЦЕНЦІЇ ПОЛІФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК Деренжи І.М. ....	127
ПІДТВЕРДЖЕННЯ КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, ЯК ГАРАНТІЯ БЕЗПЕКИ СПОЖИВАННЯ Зварич В. С. ....	129
ОСОБЛИВОСТІ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ КАВИ В УКРАЇНІ Лунга Д. ....	131
ПОРУШЕННЯ МИТНИХ ПРАВИЛ І ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА НИХ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ЗДОРОВЕ ЖИТТЯ СУСПІЛЬСТВА Недзельська Н. Г. ....	133
ФАКТОРИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЕКОПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ Патичук М.П. ....	135
КРИТЕРІЇ ВИБОРУ БЕЗПЕЧНИХ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ Пригорук А.В. ....	138
<b>РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ</b> .....	140
QUALITY GRAIN IS A SAFE PRODUCT Dolchuk N. ....	141
MAIN DIRECTIONS OF USING BY-PRODUCTS OF OIL SEEDS PROCESSING Priakhina P. ....	142
UKRAINE'S PLACE AMONG GRAIN EXPORTERS IN THE WORLD Savenko A.S. ....	144
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІСТИЧНОМУ ТА ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ ПРИ ВИКОРИСТАННІ КРУП'ЯНИХ ЗЛАКІВ Голубкова А.С. ....	146