

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

роженное «Манго»). На першому місці в складі стоїть вода та цукор, що вказує на основу із цукрового сиропу, а не плодово-ягідне походження.

Отже, всі досліджувані зразки морозива мають конфліктні назви які суперечать походженню морозива, містять одночасно назви, які характеризують різні види морозива – плодово-ягідне та сорбет. Слід вказувати точну назву продукту: або «Морозиво плодово-ягідне», якщо воно вироблено на плодово-ягідній основі, або назву «Морозиво сорбет», якщо воно відноситься до ароматичного морозива, що виробляється на основі цукрового сиропу.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Памбук С.А.

ПРИОРИТЕТНОСТЬ И НАТУРАЛЬНОСТЬ ВЕРМУТОВ УКРАИНЫ ПО СРАВНЕНИЮ С МАРТИНИ

**Кулаков Г.В., студент VI курса факультета ТВиНБ
Одесская национальная академия пищевых технологий г. Одесса**

Вермут представляет собой крепленое вино, ароматизированное пряными и различными лекарственными растениями. Слово Wermut с немецкого переводится как "полынь".

Известно, что ароматизированные вина производились еще в античные времена. Согласно одной из версий происхождения вермутов автором первого известного в истории напитка этого вида является Гиппократ. Первый рецепт был составлен им в V-IV в. до нашей эры.

Классическими считаются итальянские и французские вермуты. Основными производителями вермута являются:

- Италия – Bacardi – Martini, Campari, Campano, Cinzano, Barbero, Ricadonna;
- Франция – Ziller, Noilly, Bussot.

Кроме Италии и Франции, вермуты производят в Испании и США, Аргентине, Германии, Голландии и Чехии, Болгарии, Венгрии, Молдове и Украине.

Изначально "Мартини" был одним из пионеров в производстве вермутов. Именно этот бренд стал одним из основателей определенной культуры потребления, моды позиционирования этого вида напитка. Поэтому остальные производители вермутов поддерживают заданный формат представления оформления продукта для облегчения его восприятия в сознании потребителей. Иными словами, на данный момент сформировались некие постулаты, которые исторически определяют, как должен выглядеть продукт, в каких условиях и при каких обстоятельствах он потребляется.

Мартини на сегодняшний день – это бренд, которому более 150 лет, в него вложены очень большие деньги. Поэтому этот продукт имеет более высокую цену, нежели аналоги. Кроме того, импортированный продукт – это всегда дополнительные затраты на уплату сборов и доставку.

Благодаря своей сырьевой базе Украина имеет возможность представлять вермуты "Marengo", "Paloma", "Shabo" в средней ценовой категории, поэтому ими может

наслаждаться максимальное количество потребителей. При этом украинские производители становятся все более уверенными в сегменте вермутов и выпускают несколько торговых марок.

Однако дешевизна продукта, вопреки логике, не означает его низкое качество. Исследования подтверждают, что первоочередным по важности для потребителя фактором остается бренд вермута. Так, во время слепого органолептического тестирования среди потребителей вермутов, оценка вкуса украинского продукта была выше, чем вкусовые характеристики иностранных производителей.

После проведенного тестирования с обозначением торговых марок, зарубежные вермуты получили более положительную оценку. Этот факт еще раз подтверждает то, что при выборе вермутов потребители скорее склонны приобретать их по торговым маркам. В этом случае преимущество отдается иностранным торговым маркам. Украинскому потребителю нужно избавиться от желания идти на поводу рекламы, самим принимать решение и не бояться искать, пробовать и прислушиваться к своим ощущениям. Следует также отметить, что потребление вермутов постепенно упрощается и становится более ординарным. Раньше вермут был неким катализатором общения и необходимым атрибутом исключительно для вечеринки или встречи с друзьями. Теперь вермут чаще потребляют дома.

Украинский вермут не теряет своей статусности и идет по пути демократизации за счет более доступной цены и повышения культуры употребления. Изначально в Украине вермут считался женским статусным напитком. Но сейчас он больше воспринимается в качестве молодежного напитка в стиле унисекс. Это вполне объяснимо, если учитывать рост культуры потребления алкогольных напитков и связанные с этим предпочтения молодых людей к категории легких напитков, сопровождающих клубную жизнь, вечеринки.

Благодаря появлению доступных вермутов в Украине мода на их потребление растет. По прогнозам исследователей, вермут унаследует у вина тенденцию к смещению вкусов от более сладких и приторных видов к сухим. Вино – это продукт, сопровождающий еду. Вермут – аперитив, основа коктейлей и всевозможных миксов, шикарный дигестив с фруктами.

Перспективным путем для украинских производителей является поиск собственной уникальности, в первую очередь - в органолептике, через которую можно прийти к созданию по-настоящему оригинального продукта.

Исторически сложилось, что преемственность и лидерство вермута сохраняется за итальянцами и французами. Однако рецептур и всевозможных комбинаций вермута множество и перед украинскими производителями в этом направлении – зеленый свет.

В Украине наиболее популярны вермуты торговых марок Paloma Classic Bianco и Marengo Classic Bianco (ОАО "Коблево"), а также Shabo Bianco "Классика" (ООО "Промышленно-торговая компания Шабо").

Торговые марки винзавода "Коблево" были финалистами и победителями регионального этапа Всеукраинского конкурса качества продукции "100 лучших товаров Украины 2010 года" и вошли в число его почетных участников на общенациональном уровне.

Десертный белый вермут "Маренго" – финалист регионального этапа конкурса "100 лучших товаров Украины". Золотой медали был удостоен вермут "Марелли мускатный Голд", а серебряной – "Марелли Бьянко Классик". Вермут "Шабо" – классический вермут, рецепт которого разработан виноделами одноименной компании на осно-

ве европейских белых и красных сортов винограда, произрастающего на шабских виноградниках.

Компания сохранила классические традиции создания настоев на травах, украсила букет вермута характерными для вин шабского терруара легкостью, пряными ароматами и непревзойденной гармоничностью.

Это дает нам право говорить, что в Украине создан яркий, индивидуальный продукт и все вопросы о привязанности к Martini и ориентации на маржинальность продаж отпадут сами собой.

Научный руководитель – к.т.н., доц. Мельник И.В.

КОМБИКОРМА С СОДЕРЖАНИЕМ ГМО: ВРЕД ЗДОРОВЬЮ ЖИВОТНЫХ И ЧЕЛОВЕКА

**Кучеренко В.В., студент III курса факультета ТЗХКВКІБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Во всем мире каждый день миллионы людей употребляют пищу, содержащую генетически модифицированные организмы (ГМО). Но вопрос влияния ГМО на здоровье человека до сих пор остается без ответа. Дискуссии на эту тему длятся в мире с прошлого века, но окончательного решения еще нет. А споры о допустимости использования генетически модифицированных компонентов при производстве комбикормов в Европе продолжаются и сегодня. В 2003 г. были получены первые данные о том, что ГМ-компоненты обнаружены в коровьем молоке. А уже через год в печати появились данные о трансгенах в мясе цыплят, выкормленных на модифицированной кукурузе. По информации Euronews, немецкие учеными 5 лет изучали влияние ГМО кукурузы на коров. Результаты исследований представлены в Европарламенте автором. Ученые констатировали токсичность для животных при длительном употреблении инсектицидных токсинов, которые производит около 15% трансгенных сортов кукурузы в мире. Последствия сказываются на почках, молочных железах и других органах животных. В России Общенациональной Ассоциацией генетической безопасности совместно с Институтом проблем экологии и эволюции им. А.Н. Северцова РАН проведены исследования негативного влияния кормов, содержащих ГМ-компоненты, на репродуктивные функции и здоровье лабораторных животных.

Активное употребление ГМ-продуктов в пищу, по данным независимых ученых, связано с существенными рисками. Обнародованы исследования британских ученых о свойствах ГМО задерживаться в организме человека и, в результате так называемого «горизонтального распространения», встраиваться в генотип микроорганизмов кишечника. Модификация живых организмов может сопровождаться непредсказуемыми изменениями и способствовать накоплению в организме человека токсичных веществ. Возможные последствия употребления в пищу генетически модифицированных продуктов, изготовленных с применением ГМО - бесплодие, деградация и мутация.

В Верховной Раде Украины зарегистрирован законопроект № 4968 от 13.07.2016г. «О внесении изменений в некоторые законодательные акты Украины от-

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ Сорокин И.С.....	164
ОЦІНКА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ Шалда І.С.....	165
ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНАЦІННІСТЬ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ Шалда І.С.....	166

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ВПЛИВ ПЕСТИЦИДІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бермес Т.О.....	169
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГИДРОПАТИИ В РЕКРЕАЦИОННЫХ ОБЪЕКТАХ УКРАИНЫ Васильева Е.С.....	170
ЗНАЧЕННЯ ЦУКРУ В ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Гановський В. Л., Антюшко Д.П	171
ЭНОТЕРАПИЯ - ЛЕЧЕБНОЕ ВЛИЯНИЕ ВИНОГРАДНЫХ ВИН НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Головко Я.И	172
ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ ВОДЫ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ Дегтярь М.В.....	173
ЕКОЛОГІЧНА ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ В СИСТЕМІ ВІДПОВІДАЛЬНОГО МАРКЕТИНГУ Єременко К.В	175
ГРЕЙПФРУТОВИЙ СІК ЯК ОБ'ЄКТ ВИВЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ Єршова К.С.....	176
ВПЛИВ КАВИ НА ЗДОРОВ'Я ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНІСТЬ МОЛОДІ Забранська К.О.....	177
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ І ПАКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ Зяблова Ю.С.....	178
ПРОБЛЕМИ ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МОРОЗИВА Кищенко О.О	179
ПРИОРИТЕТНОСТЬ И НАТУРАЛЬНОСТЬ ВЕРМУТОВ УКРАИНЫ ПО СРАВНЕНИЮ С МАРТИНИ Кулаков Г.В	180

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

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

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

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

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87