

**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

БЕЗПЕЧНЕ СПОЖИВАННЯ ЧАЮ, ЯК ОДНЕ З ЗАВДАНЬ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ

Блідар А.О., студентка 4 курсу факультету ТгаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса

Чай (в перекладі з китайської «ча») – напій, одержуваний в результаті заварювання листя чайного дерева, який перед використанням проходить спеціальну обробку.

Батьківщиною чаю вважається Китай. Одна із стародавніх китайських легенд говорить, що чай був відкритий культурним героєм і імператором Шень-Нуном, покровителем медицини і землеробства.

Всі сорти чаю робляться з листя одних і тих же дерев. Просто збирають чайні листи на різних етапах зростання і готують чайну сировину певним чином в залежності від різновиду чаю.

Класичне виробництво чаю полягає в обробці листя чайного куща, і в залежності від способу обробки визначається вид отриманого продукту (табл. 1).

Таблиця 1 - Види чаю за способом обробки чайного листя

Вид чаю	Спосіб обробки чайного листя
Білий	Робиться з молодого листя, не розпутившихся бруньок
Зелений	Листя висушують відразу після збору. Обробка передбачає мінімальну ферментацію, тому продукт зберігає всі свої корисні властивості
Жовтий	Метод виготовлення такий же, як у зеленого, але без швидкого нагріву
Улун	Чай середньої Ферментації, при виготовленні використовуються зрілі листи. Їх в'ялять на сонці, скручують, ферментують, підсмажують, скручують і висушують
Пуер	Листя окислюють в пресованому вигляді протягом декількох років
Чорний	Робиться з листя нерозпутившихся нирок чайних кущів. За 2-4 тижні вони повністю окислюються, і тоді проводиться подальша обробка

Однією з сучасних проблем при митному оформленні чаю є «якісна» фальсифікація - введення в чай добавок, не передбачених рецептурою, пересортування, найбільше застосовується при його виробництві. У «якісний чай» уводять більш низькосортну сировину, отриману зі старого грубого листя. При незначному ступені

фальсифікації установити її неможливо. При грубій фальсифікації (більш 50%) її можна виявити при оцінці якості і визначенні сорту чаю.

Також фальсифікація здійснюється шляхом внесення невірної інформації в митних і товарно-супровідних документах. Вона стосується питань, які найчастіше впливають на нетарифні заходи регулювання та на обсяги митних надходжень до Держбюджету.

Неякісний чай, як товар, що переміщується через митний кордон України, якісні показники та споживчі властивості якого не відповідають зазначеним у митній декларації відомостям під час митного оформлення встановлюються такі фактори, як: порушення маркування; пошкодження чи деформування тари та окремих одиниць упаковки; наявність сторонніх запахів; ознак замокання, що не становлять загрози для споживача, однак свідчать про зниження якості чаю; наявність сторонніх домішок чи предметів, що не можуть бути видалені.

Відповідно до Закону України від 18.05.2017 р. № 2042-VIII «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» чай при митному оформленні підлягає державному контролю, так як може носити характер небезпечної продовольчої продукції, споживання якої створює ризик для здоров'я і життя людини. Чай, як продукт харчування, відноситься до небезпечних у випадках, якщо він не може бути належним чином ідентифікований, або фальсифікований, та на який відсутні товаросупровідні документи виробника, що підтверджують його походження або документи, що підтверджують його якість та безпеку, термін придатності якого закінчився, є виражені ознаки псування та пошкодження шкідниками та комахами. Неякісний, небезпечний для здоров'я та життя людини або фальсифікований чай забороняється ввозити в Україну.

При імпорті чаю на митну територію України, здійснюється державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: у формі попереднього документального контролю пунктах пропуску через державний кордон України та територіальними органами Держпродспоживслужби.

Попередній документальний контроль в пункті пропуску здійснюється на підставі оригіналу міжнародного сертифікату та транспортних документів.

Отже, митне оформлення безпосередньо впливає на якість та безпечність чаю. Воно здійснюється шляхом нетарифного регулювання при перевірці фактичної продукції на відповідність

данім, що зазначені у документах, та контролює, щоб імпортований чай був безпечним для споживачів та доквілля, не був фальсифікованим і зараженим різними шкідниками та хворобами.

Науковий керівник – ст. викл.,
Смокова Т.М.

НОВИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ МОНОФОСФАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ЛЮМІНЕСЦЕНЦІЇ ПОЛІФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК

**Деренжи І.М. магістр ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Сьогодні м'ясна промисловість відчуває дефіцит м'ясної сировини, яка не завжди має високоякісні характеристики. Тому при виробництві м'ясопродуктів використовують харчові добавки, які дозволяють коригувати відхилення сировини від необхідних вимог та отримувати продукцію стабільно високої якості. Серед таких добавок особливе місце займають харчові монофосфати. Вони мають багатофункціональний вплив на м'ясну сировину: вологозв'язування, вологоутримання, регулювання рН і біохімічних параметрів, емульгування білків м'язової тканини, гальмування окиснювальних процесів та консервувальна дія [1], але надлишок харчових монофосфатів (> 0,4 %) в готовому продукті негативно впливає на здоров'я людини, тому їх вміст потрібно контролювати.

Для визначення вмісту фосфатів в м'ясних продуктах звичайно використовують спектрофотометричні, потенціометричні і хроматографічні методи аналізу [2-4]. Хоча метрологічні характеристики методик задовольняють вимогам аналізу, існує необхідність поліпшення чутливості визначення фосфатів. У цьому плані люмінесцентний аналіз є більш перспективним.

Метою цієї роботи була розробка простого і високочутливого люмінесцентного методу кількісного визначення фосфат-іонів в сосисках варених «Дитячі».

Експериментально встановлено, що фосфат-іони зменшують інтенсивність люмінесценції (I люм) комплексу ітрію Y(III) - рутин у присутності бичачого сироваткового альбуміну (БСА). Це явище використано для розробки методики визначення фосфат-іонів.

В роботі вивчені спектральні характеристики комплексів і встановлена можливість застосування даного люмінесцентного

РОЗДІЛ 3 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ	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
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ	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