

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАВО**



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 2
МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ
ЖИТТЯ МОЛОДІ

З огляду на значущість здоров'я населення у контексті суспільно-економічного розвитку і безпеки країни, важливим завданням у сфері збереження і зміцнення громадського здоров'я та забезпечення майбутнього України, є вдосконалення державної політики у сфері харчування населення та забезпечення раціонального збалансованого харчування, особливо підростаючого покоління.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ

**Лисицина Ю.В., студентка 4 курсу факультету ХЕТОП
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Харчування є одним з основних чинників, що впливає на правильний та здоровий розвиток організму. Вчені все більше приходять до висновку, що саме здорове харчування – це шлях до здорового життя та довголіття людини. На даний час на світовому ринку налічується більше 100 000 різних харчових продуктів. Поза всяким сумнівом, внесок їжі в стан здоров'я людини перевищує ефект всіх використовуваних протягом життя лікарських препаратів. Повноцінне за кількістю і якістю харчування поряд з іншими умовами соціального середовища забезпечує оптимальний розвиток людського організму, його фізичну та розумову працездатність, витривалість і широкі адаптаційні можливості. Повноцінне харчування з оптимальним вмістом харчових речовин сприятливо впливає на імунобіологічний статус організму і підвищує його опірність до інфекційних, токсичних і шкідливих фізичних чинників.

Кожна людина повинна усвідомлювати, що правильне харчування – це відкриті двері в здорове майбутнє. Стан здоров'я дорослої людини багато в чому визначається якістю харчування саме в дитячому віці, коли відбувається бурхливий ріст організму і обмінні процеси в ньому перебігають найбільш інтенсивно. При цьому правильно розроблене й професійно організоване харчування дитини забезпечує нормальний фізичний розвиток, запобігає багатьом хронічним захворюванням, формує адаптаційні механізми.

Сучасний школяр чи студент, на думку лікарів-дієтологів, повинен вживати їжу не менше чотирьох разів на день, причому на сніданок, обід і вечерю неодмінно має бути гаряча страва. Для організму, що росте, обов'язкове молоко, сир, кисломолочні продукти – джерела кальцію та білка. Дефіцит кальцію і фосфору також допоможуть поповнити рибні страви. Як гарнір краще використовувати не картоплю чи макарони, а тушковані або варені овочі (капусту, буряк, цибулю, моркву, боби, часник). За день школярі та студенти повинні випивати не менше півтора літри рідини, але не солодкої газованої води, а чистої питної, а також фруктових або овочевих соків. Кожний харчовий продукт має особливості, пов'язані з його хімічним складом. Розрізняють продукти рослинного і тваринного походження. Рослинна їжа переважно має у своєму складі багато вуглеводів і мало білків. Тваринні продукти, навпаки, містять багато білків, а вуглеводи в них практично відсутні.

На жаль, не кожен школяр чи студент може нормалізувати свій режим харчування, а це може призвести до багатьох захворювань в першу чергу шлунково-кишкового тракту. З метою профілактики та лікування таких хвороб потрібно замінити хімічні препарати на продукти оздоровчої дії. Такі продукти мають включати великий вміст клітковини, вітаміни групи В, РР та Е, мінеральні речовини: кальцій, кремній, магній, марганець, хром, фосфор, цинк і селен природного походження. Створення нового

покоління харчових продуктів і введення їх до раціону споживачів є істотною видозміною структури харчування. Необхідність виробництва інноваційних харчових продуктів є реальною потребою сучасності, але воно вимагає подолання певних стереотипів у харчових уподобаннях, більш високого рівня культури харчування і адаптації організму людини до нових харчових продуктів та інгредієнтів. Тому конструювання, виробництво та споживання нових харчових продуктів може здійснюватись лише на підставі науково обґрунтованих і перевірених практикою медико-біологічних принципів, інноваційних технологій перероблення сільськогосподарської та лікарської сировини.

Науковий керівник – канд. хім. наук, доцент Стеценко Н.О.

СТАБИЛЬНОСТЬ ИММОБИЛИЗОВАННЫХ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ ПО ОТНОШЕНИЮ К ИОНАМ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ

**Силенко М.С., студент факультета ИТПРГиТБ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса.**

Человек является невольным потребителем загрязненных продуктов питания, которые по пищевым цепям попадают в его организм. Значительную опасность среди таких негативных воздействий представляют тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий. В первую очередь атаке ионов тяжелых металлов подвергаются пищеварительные ферменты, полная инактивация которых может привести к общему нарушению процессов обмена организма. Одним из способов предотвращения инактивации ферментов тяжелыми металлами является их иммобилизация. Иммобилизация обеспечивает также стабильность ферментов к действию агрессивных сред желудочно-кишечного тракта, высоких температур и др. факторов.

В настоящее время к наиболее перспективным формам иммобилизации ферментов относят включение их в биополимерные интерполиэлектролитные комплексы (ИПЭК). Такие комплексы образуются по принципу электростатического взаимодействия разноименно заряженных функциональных групп полимеров. Использование природных полисахаридов при получении ферментсодержащих полиэлектролитных систем, позволяет проводить иммобилизацию в мягких условиях, обеспечивает биосовместимость с активной составляющей, нетоксичность и биodeградируемость.

Целью нашего исследования явилось изучение влияния ионов тяжелых металлов на активность свободных и иммобилизованных в ИПЭК хитозан-пектин пищеварительных ферментов (α -амилазы и трипсина).

Иммобилизацию осуществляли путем получения тройного ИПЭК хитозан (полисахарид катионной природы) : фермент : пектин (полисахарид анионной природы). Тройной ИПЭК получали при последовательном совмещении растворов – составляющих комплекса. Массовое соотношение компонентов комплекса хитозан : фермент : пектин составило 2 : 0,5 : 2. Взаимодействие составляющих комплекса во всех случаях сопровождалось увеличением вязкости систем или переходом в гелеобразное состояние.

Установлено, что иммобилизация способствует значительному сохранению активности α -амилазы (87,27 % от max) и трипсина (92,14 %). Изучение рН- и термооп-

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВЖИВАННЯ ПИТНОЇ ВОДИ, ЗАБРУДНЕНОЇ НІТРАТ-ІОНАМИ Малюченко Ю.С.....	55
ОГЛЯД РИНКУ ПРЕПАРАТІВ ДЛЯ БОРОТЬБИ ІЗ ЗАЙВОЮ ВАГОЮ Сєногонова Г.І.....	56
НАПИТКИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ В ПИТАНИИ МОЛОДЕЖИ Крукович О.В.....	57
ПРОСТОРОВО-ТЕРИТОРІАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЗАХВОРЮВАНOSTI НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Ярьоменко С.Г.....	58
РЕАКЦІЇ АДАПТАЦІЇ ОРГАНІЗМУ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА У ДІТЕЙ ІЗ ХРОНІЧНИМ ГАСТРИТОМ Ласюк К.В.....	59
ВЕГЕТАРІАНСТВО В СИСТЕМІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ Бондаренко О.М.....	60
ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Валевська Л.О.....	61
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Лисицина Ю.В.....	62
СТАБИЛЬНОСТЬ ИММОБИЛИЗОВАННЫХ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ ПО ОТНОШЕНИЮ К ИОНАМ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ Силенко М.С.....	63
ВПЛИВ ФІЗИЧНИХ НАВАНТАЖЕНЬ НА ПОКАЗНИКИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СТАНУ СТУДЕНТІВ МОЛОДШИХ КУРСІВ Яготін Р.С.....	64
ПРОБЛЕМА НАДМІРНОГО СПОЖИВАННЯ ЦУКРУ Литвин Я.С.....	65
ОБГРУНТУВАННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ Варфоломєєва О.А.....	66
ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ Оганезова К.В.....	67
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ Потамошнієва О.М., Сінопальнікова Н.М., Туренко Н.М.....	68
РОЛЬ ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ Каркачова Н.К.....	70

Наукове видання

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848