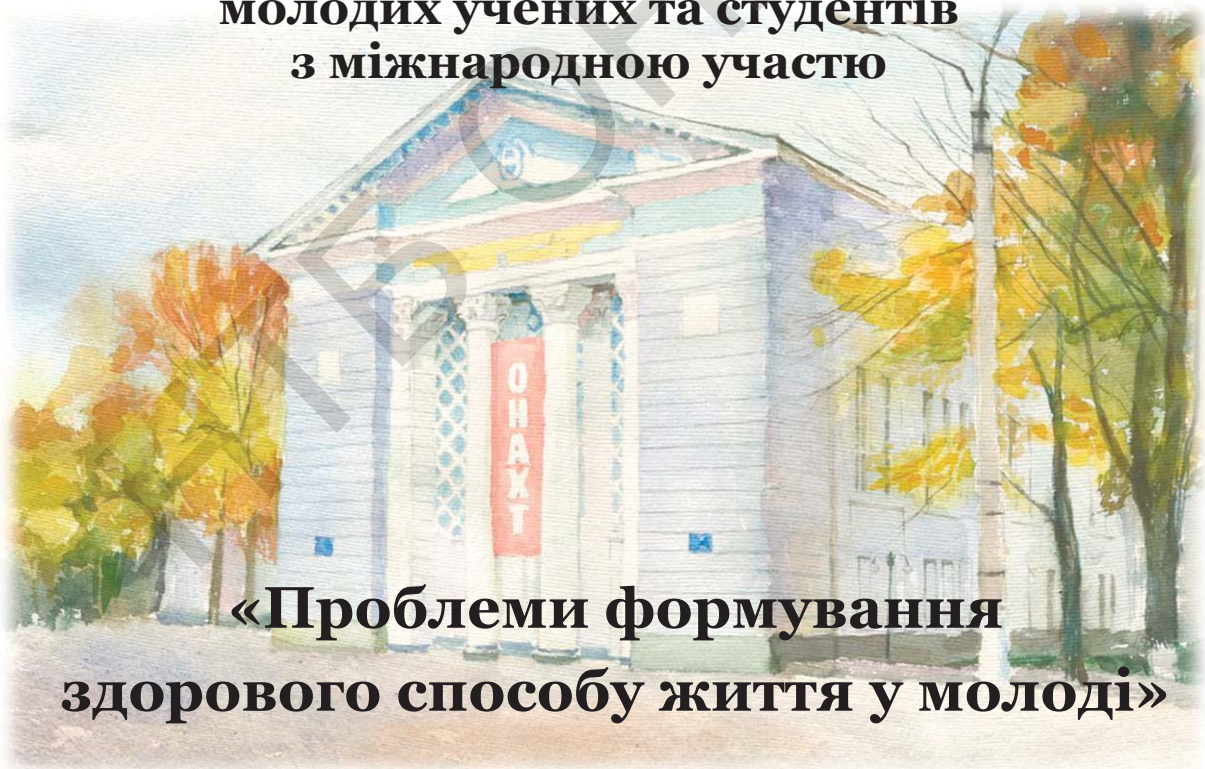


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

Индии имеют всего по два грамма золота на душу населения, в других странах эти цифры гораздо меньше. Неудивительно, что именно в Объединенных Арабских Эмиратах начали применять «пищевое золото» для украшения различных кулинарных изделий. Так, в гостинице BURJ AL ARAB (Дубай) пользуется большой популярностью утренний ароматный кофе сорта Арабика с пышной молочной пенкой, усыпанной хлопьями пищевого 24-каратного золота, который подают с шоколадом и зефиром, также украшенными хлопьями золота. Возможность и такого применения золота представляется перспективной.

Научный руководитель – д. мед. н., профессор Стрикаленко Т.В.

ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ

**Снігур А.В., студент ІV курсу ННІХТ
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Асортимент харчових продуктів повсякденного попиту в нашій країні характеризується високою стійкістю та низькою мірою оновлення, проте існує потреба проведення якісних і кількісних змін стану товарів. Актуальним є необхідність задоволення нових потреб, що постійно змінюються; підвищення конкурентоспроможності не тільки на внутрішньому, але й на міжнародному ринку; стимулювання попиту з боку виробників; значні досягнення науково-технічного прогресу. На державному рівні було схвалено програму «Здоров'я – 2020: український вимір», де серед багатьох позицій значну увагу було приділено саме створенню нових харчових продуктів, що не тільки мають задовольняти фізіологічні потреби людини, але й повинні бути профілактично спрямованими.

Спираючись на сучасні вимоги суспільства та державну політику у сфері харчування, в НУХТ розроблено технологію виробництва масляної суміші, збагаченої комплексом мікронутрієнтів. Суть розробки полягає у внесенні до складу вершкового масла спеціально підготовлених інгредієнтів із рослинної сировини під час її механічної обробки. Ряд реологічних характеристик продукту, залежить від взаємодії низки гетерогенних речовин та формування ними структури, дисперсності та стійкості емульсій. Окрім цього, розроблений продукт має привабливі органолептичні властивості та знижену калорійність (у порівнянні із вершковим маслом): вміст жиру не перевищує 44 %. Із метою збагачення продукту комплексом мікронутрієнтів рослинного походження, формування певних структурно-механічних властивостей, підвищення вмісту аскорбінової кислоти, у масляну суміш (відповідно до запропонованої рецептури) вносили спеціально підготовлену суспензію з насіння соняшнику несмаженого (у кількості 5,5 % та 6,0 % відповідно) та попередньо відновлені порошки з буряку червоного столового і банану холодного розпилювального сушіння. Вибір добавок із рослинної сировини обумовлений їх мікронутрієнтним складом, що має медично доведений позитивний вплив на функціонування окремих систем у організмі людини: імунної, серцево-судинної, нервової тощо, а також високі функціонально-технологічні властивості. За результатами проведених досліджень було встановлено, що масляна суміш з порошками із буряку та банану у кількості 0,5...1,0 % та 4,5...4,0% відповідно, має найвищі ор-

ганолептичні показники аніж інші зразки. Отримана суміш позиціонує себе як продукт високої якості, однорідної, щільної та пластичної консистенції, із високим показником намазування, без видимих частинок порошку, приємного рожево-пурпурового кольору, рівномірно розподіленим по всій масі, з приємним, в міру солодкуватим смаком і ароматом буряку, приємний присмак рослинних компонентів.

Аналізуючи все це, можна стверджувати, що дана розробка має великі перспективи в харчовій промисловості і в сфері здорового харчування зокрема. Вона дозволить суттєво розширити асортимент наявної продукції, тому що створення масляних сумішей передбачає використання та поєднання широкого спектру рослинних нутрієнтів, і здатна задовольнити потреби прихильників правильного харчування за рахунок зниженого вмісту тваринних жирів і збагаченого складу біологічно-активних сполук.

Наукові керівники – к.т.н., доцент Вашека О.М., асистент Золотоверх К.В.

ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ

**Страдна О. Ю., магістрантка II курсу, Аксюк В. Я., студентка II курсу
Кузьменко М. О., студентка II курсу факультету ГРтаТБ
Харківський торговельно-економічний інститут
Київського національного торговельно-економічного університету, м. Харків**

Служба Food&Beverage створюється для надання послуг харчування в готелі. В її склад входить заклад харчування, який виробляє кулінарну продукцію власного виробництва. Окрім виробничої функції служба Food&Beverage готелю здійснює продаж власної продукції і закупних товарів та організацію їх споживання. Споживання, з урахуванням сервісної діяльності готелю, може відбуватись:

- у торговельних або банкетних приміщеннях закладу харчування;
- у номерах засобу розміщення (послуга Room-service);
- інших громадських приміщеннях готелю (послуга Catering).

Саме служба Food&Beverage є оператором ринку харчових продуктів (згідно зі ст. 1-55 Закону № 771/97-ВР) і під час виробництва та обігу кулінарної продукції і закупних товарів зобов'язана постійно застосовувати процедури, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP). Заходи, які передбачено такими процедурами, стають підґрунтям стандартів роботи служби Food&Beverage готелю.

При розроблянні стандартів забезпечення безпечності харчових продуктів слід розрізняти чотири стратегії організації сервісних процесів служби Food & Beverage.

Перша стратегія спрямована на організацію складних сервісних процесів, коли-необроблені харчові продукти зберігаються у складських приміщеннях в контрольованих умовах, за потребою з них виготовляються напівфабрикати, потім напівфабрикати доводяться до стану кулінарної готовності, при необхідності порціонуються, швидко охолоджуються або заморожуються, транспортуються, зберігаються в умовах знижених температур, регенеруються і подаються до столу.

Друга організаційна стратегія охоплює такі процеси виготовлення і введення в

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В.	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О.	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В.	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І.	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПІНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелова Т.М.	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю.	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О.	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О.	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І.	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І.	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А.	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В.	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В.	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А.	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИЇ	
Склифос Г.В.	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В.	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О.	192

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848