

**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

Перспективним напрямком у виробництві геродієтичної продукції є використання пюре буряків столових (джерело харчових волокон, вітаміну С та заліза) та пророслого зерна пшениці (джерело вітамінів С, групи В, мінеральних речовин).

Науковий керівник – к.т.н., доц. Сильчук Т.А.

Література.

1. Сучасний стан проблеми геродієтики в Україні / Ю. Г. Григоров та ін. / Вісник АМН України - 2005.
2. Сирохман І.В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення: навч. посіб. / І.В. Сирохман, В.М. Завгородня. –К.: Центр навч.літ-ри, 2009. –544 с.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ АНТОЦИАНІВ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ

Домброван І.В., студент V курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Йогурт є важливою частиною щоденного раціону людини. Даний продукт сприяє поліпшенню травлення, зменшує бродіння в кишечнику, і навіть, продовжує життя. Виробники не завжди сумлінно ставляться до виробництва йогуртів, фальсифікують продукт, вводючи незадекларовані добавки, в тому числі, барвники. Такі добавки можуть впливати на здоров'я споживачів при тривалому споживанні.

Існують різні методи виявлення синтетичних барвників у складі йогурту, в тому числі хроматографія та мас-спектрометрія, але, застосування цих методів потребує спеціального обладнання, та вимагає досить тривалого часу для дослідження. Обладнання для вище вказаних методів є лише у декількох лабораторіях України.

Тому доцільна розробка більш простих методів, в тому числі органолептичних, які можуть бути використані для якісного аналізу та відповідати на питання «чи є у продукті барвники не антоціанової природи». Антоціани є рослинними хамелеонами, які змінюють колір в залежності від кислотності. Тому цю властивість антоціанів доцільно використовувати при розробленні нових експрес-методів визначення цих пігментів у продуктах. Виходячи з того, що антоціани є червоними в кислому середовищі та синьо-зеленими в лужному середовищі, було проведено дослідження зразків йогуртів, які позиціонувалися як «з полуничним наповнювачем» і «ягідним наповнювачем». Дані результати дослідження щодо зі зміни кольору йогуртів після ведення луку наведені в табл. 1.

Таблиця 1 - Колір йогуртів до та після введення луку

Йогурт	Початковий колір	Колір після залуження (рН до 8)
№ 1 ТМ «Elle&Vire»	Насичений рожевий	Рожевий
№ 2 ТМ «Яготинське»	Ненасичений рожево-фіолетовий	Насичений синій
№ 3 ТМ «Живинка»	Блідо-рожевий	Насичений синій

Проведення досліджу дозволяє встановити, що Зразок №1 не містить антоціанів, тобто, до складу даного йогурту не входить натуральний полуничний наповнювач. Зразки №2 і №3 змінили своє забарвлення під час дослідження, що може характеризувати наявність антоціанів, як показника натуральності фруктового наповнювача.

Таким чином, факт аутентичності фруктового наповнювача «полуниця» можна встановити в йогурті шляхом доведення рівня активної кислотності йогурту до рН = 8 і спостереженням за зміною забарвлення. Запропонований метод може бути використаний як попереднє дослідження для встановлення наявності незадекларованих барвників об'єктивними методами.

Науковий керівник – д.т.н., доцент Бочарова О.В.

ТОКСИЧНІ ДОМІШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ

**Жигалюк М.О., студентка I курсу
Навчально-наукового інституту харчових технологій
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Етанол – токсична речовина з наркотичною дією, яка за ступенем впливу на організм людини належить до четвертого класу небезпечних речовин. Ступінь токсичності етилового спирту залежить від дози, концентрації його в напоях, від присутності сивушних олій та інших домішок, які додають до напоїв для надання їм певного смаку та аромату.

В етиловому спирті та алкогольних напоях містяться: оцтовий, пропіоновий та масляний альдегіди. Альдегіди формують букет багатьох вин і коньяків. Вони, наприклад, утворюються при виготовленні коньячних спиртів перегонкою вина. Технологія виготовлення вина типу «Херес» заснована на додаванні дріжджів виду Херес 96 К, в результаті біохімічних процесів у виноматеріалі накопичуються 300 – 350 мг/дм³ альдегідів, які надають специфічний аромат і смак цього вина. Необхідно зазначити, що кількість альдегідів під час витримки спиртових напоїв збільшується.

У коньяках і винах вміст альдегідів не регламентується. Вміст альдегідів у коньяках коливається у межах 30-50 мг/л, а у хересі – до 600 мг/л. У коньяках також присутні альдегіди фуранового ряду, які мають канцерогенні властивості. Зокрема, оксиметилфурфурол – до 20 мг/л.

В пиві, вині, горілці та інших алкогольних напоях містяться сивушні олії, яким притаманний неприємний запах. Майже 80% сивушних олій складаються з пропілового, бутилового, амілового спиртів та їх ізомерів. Ізоаміловий спирт – основний компонент сивушної олії (до 60%), який надає їй різкого неприємного запаху та високої токсичності. Він виявляє наркотичний ефект з сильною місцевою подразнюючою дією, вражає центральну нервову систему та паралізує життєво важливі центри стовбурової частини мозку.

Якщо до організму потрапляють невеликі кількості сивушних олій, то спостерігається тривале сп'яніння, аномальна поведінка, важкий та тривалий післяінтоксика-

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 ТОПНАМБУРУ 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