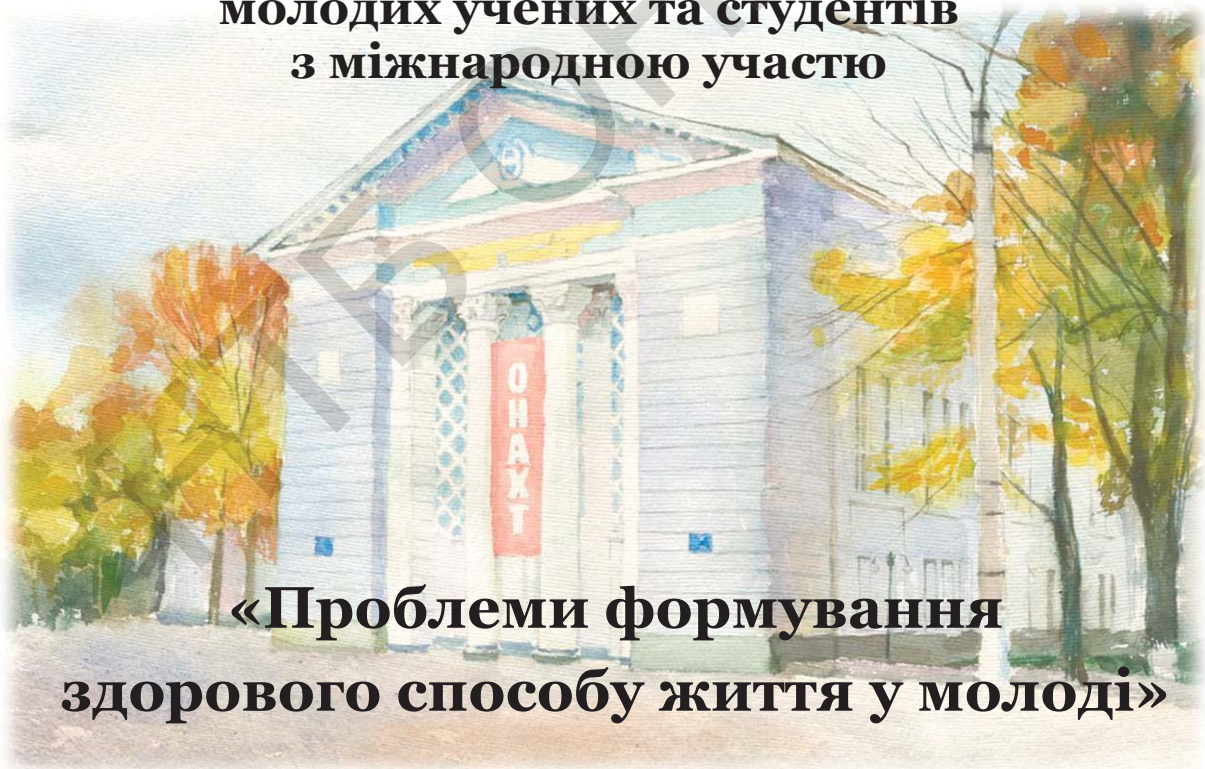


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

НТТБ ОНХТ

ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 22000

Антюшко Д.П., канд. техн. наук, доцент
Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ

Відповідно до загально визнаних положень, розроблених спеціалістами ВООЗ, рівень здоров'я населення на 68-74% залежить від способу життя. Аксиоматичним є твердження, що найбільш важливим фактором і чинником у даному процесі є оптимальне потреbam повноцінне харчування належного рівня безпечності та якості. Раціональне та збалансоване забезпечення потреб людського організму у всіх необхідних йому макрота мікронутрієнтах забезпечує оптимальні умови росту й розвитку, поліпшує фізичний і психоемоційний стан. Ключового значення в даній ситуації набуває необхідність наявності належних умов для виробництва, товаропостачання та реалізації харчової продукції, яка відповідала б усім санітарним вимогам і нормам безпечності.

Сучасні процеси глобалізації, зокрема при виробництві та доведенні до споживачів продовольчих виробів і ресурсів, членство у Світовій організації торгівлі, набуття чинності Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, нагальна необхідність активного входження нашої держави у міжнародні торговельно-економічні відносини обумовлюють необхідність пошуку та розширення сфер господарської діяльності. Однією з найбільш пріоритетних для нашої країни є продовольча сфера. Вона характеризується значними сировинними і виробничими потенціалами, високими експортними можливостями. Це підтверджується швидким вичерпанням експортних квот до ЄС на широкий перелік продовольчих ресурсів. Значним чином розвиток експорту продуктів із закінченим циклом виробництва в Україні стримується за рахунок відсутності на вітчизняних підприємствах продовольчого ланцюга чітко налагоджених систем управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), що ґрунтуються на принципах НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) та гігієнічних правилах і нормах належної виробничої практики, що були розроблені міжнародною комісією Codex Alimentarius.

Українським законодавством встановлено, що розробка, запровадження та застосування СУБХП організаціями, діяльність яких пов'язана з харчовими продуктами та сировиною, є обов'язковими. Визнаним в усьому світі є факт, що ключовим міжнародним документом на дану сферу господарської діяльності є міжнародний стандарт ISO 22000 "Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга", що був розроблений провідними спеціалістами у даній галузі. Застосування та сертифікація за ціна відповідність цьому міжнародному стандарту дасть змогу господарюючим суб'єктам засвідчити клієнтам, споживачам і зацікавленим сторонам належний рівень безпечності та якості харчової продукції, її контролю та простежуваності, виходити на світові ринки збуту і таким чином нарощувати та реалізовувати експортний потенціал нашої держави.

У червні 2018 р. Міжнародною організацією стандартизації (ISO) було опубліковано та введено в дію нову редакцію міжнародного стандарту ISO 22000:2018 "Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга", яка має бути затверджена на національному рівні найближчим часом. Для забезпечення виробництва харчової продукції належного рівня безпечності та якості, її

успішного доведення до споживачів, конкурентоздатного функціонування українських підприємств даної галузі на ринку актуальним є перехід на застосування останньої версії даного нормативного акту у найкоротший термін.

ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Байдак М.О., студент 2м курсу факультету харчових технологій
Сумський національний аграрний університет, м. Суми**

Стратегія розвитку харчування ХХІ століття – здорова людина, забезпечена необхідною кількістю енергії та природними харчовими компонентами. В пріоритеті – натуральні традиційні та функціональні харчові продукти заданого модифікованого складу і, нарешті, біологічно активні речовини, які покращують структуру нашого харчування. Тобто, раціон харчування людини має містити не лише безпечну харчову продукцію високої якості, але, найголовніше, відповідати заданим властивостям, адекватних поставленій меті.

Цьому завданню в повній мірі відповідає функціональна харчова продукція. Значний інтерес і перспективу для виготовлення цілого ряду функціональної харчової продукції являють собою бурі водорості сімейства ламінарієвих. Корисні властивості їх полягають у тому, що вони є джерелом мікронутрієнтів, ліпотропних речовин, харчових волокон, вітамінів групи В, йоду і деяких інших есенціальних мікроелементів. В даний час морські водорості в усьому світі отримали загальне визнання, міцно зайняли своє місце в харчовій промисловості, сільському господарстві, медицині. Прикладом раціонального використання морських водоростей, в тому числі ламінарії, є Японія. Там налагоджено виробництво з цієї сировини цукерок і різних харчових продуктів для населення, добрив і кормових добавок для тварин і птахів, а також високотехнологічних продуктів в косметології та медицині. Найціннішою промисловою сировиною вважаються такі види ламінарії як: японська *Laminaria japonica* (Aresch.), цукриста *Saccharina latissima* (L.) і пальчаторозсічена *Laminaria digitata* (Huds.). У виробництві харчових продуктів найчастіше використовується ламінарія другого року життя, ресурси якої є і в нашій країні.

Ламінарія широко використовується в якості повноцінного джерела природного йоду при виробництві йодовмісних компонентів. Йод, що міститься в ламінарії, представлений у вигляді йодидів і йодатів, а також в органічно зв'язаному вигляді, в основному з білками водоростей.

Підтверджено, що йод, який знаходиться в комплексі з амінокислотами, ефективно засвоюється організмом людини, тому продукція з бурих водоростей рекомендується в якості антизобних препаратів. Відомо, що альгірати та харчові волокна, що присутні у ламінарії, здатні знижувати артеріальний тиск, підвищувати стійкість організму до інфекційних захворювань, покращувати процеси травлення, зменшувати накопичення радіонуклідів, а також позитивно впливати на лікування серцево-судинних захворювань та травного тракту.

Отже, завдяки багатому хімічному складу ламінарія може успішно використовуватися для виготовлення широкого асортименту функціональних продуктів як джерело йоду, ряду мікро- і макроелементів, харчових волокон.

Науковий керівник – канд. с.-г. наук, доцент Болгова Н.В.

Збірник матеріалів ХІ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.167

ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ	157
Скліфасофська А.О., Кандибольцька Є.А.	
«СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ	158
Тищенко Е.О.	
DEVELOPMENT OF NEW METHODS OF POND FISH REFRIGERATION	160
Fugol A.G.	
THE ROLE OF TROPHOLOGY IN THE DEVELOPMENT OF NUTRITION SCIENCE	161
Fugol A.G.	
НЕТРАДИЦІЙНА РОСЛИННА СИРОВИНА В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ З ДІАБЕТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	162
Чухарев В.Г.	
ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОМШОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СЛАБОСОЛОНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ	163
Шестопалова Т.І.	
РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ	
ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 22000	
Антюшко Д.П.	166
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Байдак М.О.	167
СУЧАСНИЙ СТАН ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Берегова Т.А.	168
FEATURES OF THE USE OF SUBSTANCES WITH NANOSTRUCTURES IN THE FOOD INDUSTRY	
Anastasiia Bilym.	169
ПРАВИЛЬНОЕ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - ОСНОВА ЗДОРОВЬЯ	
Бошканяну М.А.	170
МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ	
Буняк О. В.	171
SAFETY OF FOOD PRODUCTS – IMPORTANT FACTOR OF HEALTH OF HUMAN	
Valevskaia L.A.	172
ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Гусева Ю.О.	173
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ АНТОЦИАНІВ ДЛЯ	

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. Повароваа

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**