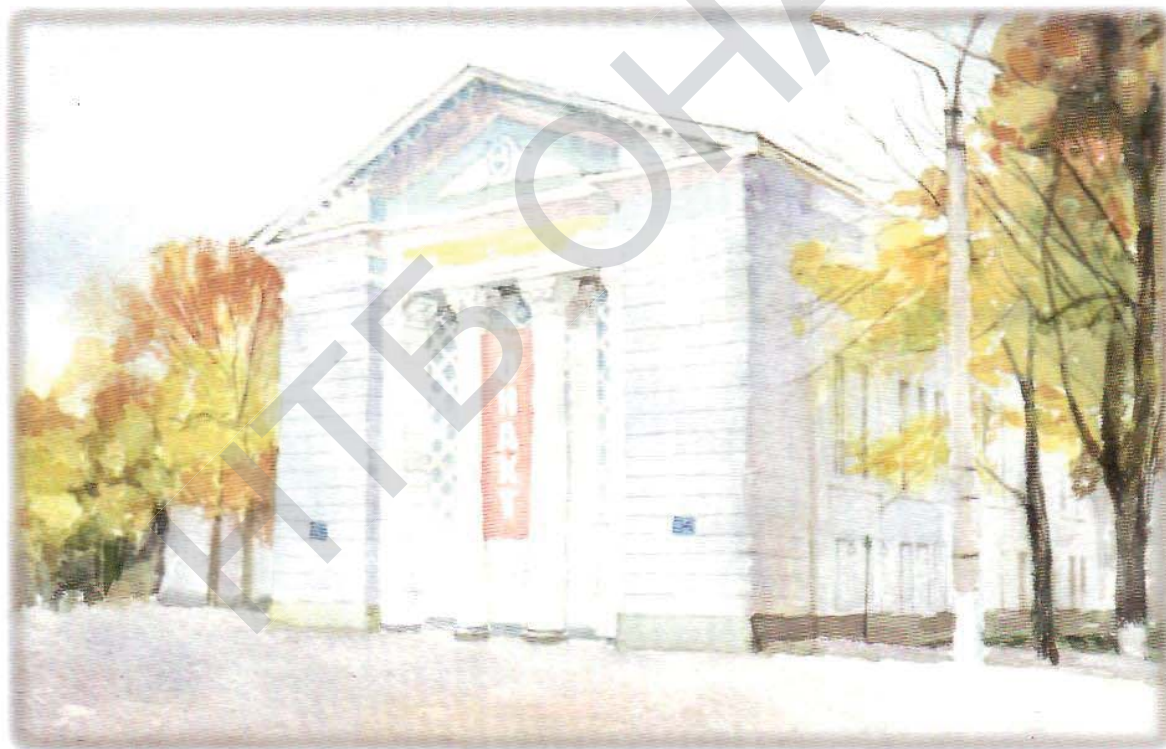


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ СУМІШІВ ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ ДЛЯ ПЕРШИХ ТА ДРУГИХ ОБІДНИХ СТРАВ

Годунко М.М., студентка ОКР «Спеціаліст» факультету ТХПМКЗетаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Харчові концентрати – це продукти, які пройшли у виробничих умовах первинну і кулінарну обробку з наступним висушуванням. Це багатокомпонентні суміші, які мають ряд переваг порівняно з іншими продуктами харчування. Використовуючи їх, можна швидко і з мінімальними затратами праці приготувати їжу. У групі харчових концентратів відділяються суміші пряноароматичні для перших та других обідніх страв, які набули широкого розповсюдження протягом останнього десятиліття та реалізуються через торговельну мережу і підприємства ресторанного господарства.

Можливості технологічних ліній та розробка нових рецептур, зумовлює збільшення обсягу продукції на ринку. Виробники прагнуть розширити асортимент та обсяги реалізації сумішів, тож саме перед ними сьогодні стоїть завдання донести інформацію про те, наскільки важлива якість продукту. Пересічний споживач не завжди зрозуміє якісний продукт чи ні, адже більшість сумішів запаковані так, що їх вмісту не видно, тому варто звертати особливу увагу на доступніші, але водночас найважливіші показники пакування і маркування.

Для досліджень обрали зразки концентратів харчових сумішів пряноароматичних для перших і других обідніх страв трьох торгових марок: Торчин, Кнопт та Kucharek.

Аналіз маркування споживчої тари сумішів пряноароматичних для перших та других обідніх страв провели відповідно до ДСТУ 2717:2006 «Концентрати харчові. Суміші пряноароматичні для перших і других обідніх страв. Загальні технічні умови», ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила», Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів та Кодексу Аліментаріусу «Маркування харчових продуктів. Повні тексти».

Згідно з ДСТУ 2717:2006 тара повинна бути міцною, сухою, чистою і без стороннього запаху, а пакування сумішів здійснюється у спожиткову тару з посиланнями на іншу нормативну документацію. Дослідивши пакування трьох зразків сумішів встановлено, що зразок №1 та №3 запаковані в тару із комбінованих термозварювальних полімерних матеріалів на основі алюмінієвої фольги, а зразок № 2 в упаковку з багат шарових полімерних матеріалів згідно з чинними НД.

Розглянувши маркування сумішів на прикладі обраних зразків, з'ясували, що всі вони мають недоліки маркування, адже нанесена на упаковку інформація не повна, для споживача доступна не повністю, за рахунок того, що дуже малі шрифти, відсутні позначення харчових добавок, зокрема смакових, згідно до Міжнародної системи класифікації (INS) індексом Е, текст розташований надто близько до швів і у зразків №2 і №3 зливається в один тон.

Споживачам обов'язково слід звертати увагу на чіткість написів, компоновку упаковки та естетичність її оформлення, на склад продукту, звертати меншу увагу на рекламні написи і яскраві зображення, при можливості обирати суміші в спожитковій тарі з віконечками, щоб побачити вміст. Також пріоритетом має користуватися продукція із застібками, які використовуються для запобігання втрати смакових властивостей і

псування сумішів. Варто обирати зразки в яких більший відсоток овочів та підсилювач смаку стоїть не на перших позиціях.

Науковий керівник – канд. тех. наук, доцент Памбук С.А.

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СУХОЇ СУМІШІ-НАПІВФАБРИКАТУ З ПІДВИЩЕНОЮ ПІНОУТВОРЮВАЛЬНОЮ ЗДАТНІСТЮ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ЗБИТОЇ ПРОДУКЦІЇ Глушко В.О.....	137
НОВІ ДЖЕРЕЛА РОСЛИННОГО ПРОТЕЇНУ ДЛЯ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ Глущенко В.В.....	138
РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ СУМІШІВ ПРЯНОАРОМАТИЧНИХ ДЛЯ ПЕРШИХ ТА ДРУГИХ ОБІДНИХ СТРАВ Годунко М.М.....	140
ТЕХНОЛОГІЯ САМБУКІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ ФІЗІОЛОГІЧНО-ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ Голобородько К.В.....	141
ТЕХНОЛОГІЯ НАПОЮ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ НАСІННЯ ЧІА Гончар Ю.М.....	142
СУСПЕНЗІЇ КОРЕНЕВИХ БУЛЬБ ЯКОНА ЯК ОСНОВА ДЛЯ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ГІПОГЛІКЕМІЧНОЮ ДІЄЮ Горбулінська О.В., Хохла М.Р., Міщенко Л.Т., Вільданова Р.І.....	143
ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІЗ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА Горобець О.М.....	144
СУХІ СНІДАНКИ: СПОЖИВЧІ ВЛАСТИВОСТІ, КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ Гришко С.Ю.....	145
РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ КАЛЬМАРІВ ЗАМОРОЖЕНИХ Грищенко К.В.....	146
СПОСОБИ ПРИДАНИЯ ХЛЕБУ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОМЫШЛЕННОСТЬЮ Гросова Д.А.....	147
ВИКОРИСТАННЯ СОЄВОГО ПРОДУКТУ TOFU В ТЕХНОЛОГІЇ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Гудименко Є.М.....	148
ТЕХНОЛОГІЯ СОЛОДКИХ СТРАВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ПЕКТИНУ ТА ОБЛІПИХОВОЇ ОЛІЇ Гура Т.А.....	150

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

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

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969