

**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**

basis. However, such a visit may become difficult, since ordering dishes from the menu can be a difficult procedure. This observation is related to the fact that, of course, the dish consists of three components: the main product, the garnish and the sauce. Therefore, all dishes in the Gluten-Free menu meet the established conditions for safe eating.

One of the obvious options for solving this inconvenience is the introduction of Gluten-Free menu sauces that do not contain gluten. It is known that the sauce is called an additional component of the dish from the semi-liquid consistency, which is either used in the process of preparing the dish or is served in a ready dish to improve the taste and flavor of the main product. Sauces can be complemented by almost all hot and cold traditional dishes. Their use allows deepening the menu offers due to the reasonable combinatorics of culinary products from meat, poultry, fish, mushrooms and vegetables with various assortment lines of sauces.

The aim of the study is to develop the formulation and technology of hot tomato basic Gluten-Free sauce. To realize this goal, the possibility of using rice and maize flour instead of traditional wheat flour was studied. A large portion of traditional hot sauces is cooked with wheat flour, which gives the sauce the desired consistency. To make the sauce homogeneous, without lumps, for wheat flour, a specific method of heat treatment, known as patching, is used. Such a technological method allows increasing the amount of water-soluble substances in flour by denaturation of proteins and destruction of starch macromolecules. In addition, the powdered flour acquires the aroma of tufts, which positively affects the smell and taste of the sauce.

The results of the conducted research make the following conclusions regarding the organoleptic perception of Gluten-Free hot tomato sauce: - use as a maize and rice flour allows you to get a sauce with the usual appearance (uniformity, elasticity), smell (saturated broth with rooted roots and tomato), taste (sour-sweet, slightly spicy), consistency (semi-viscous)

- But in both cases the color of the sauce changed to dark orange;
- Passage of Gluten-Free flour does not significantly affect the viscosity of the sauce, however, to maintain a pleasant taste and aroma use the flour to pass;
- When using maize flour, it is necessary to increase its tabs to obtain the usual viscosity of the sauce.

Supervisor - Cand.tech. Sciences, Zhukov E. In

## **МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА**

**Лебедюк М.І., магістрант факультету ТіТХІта ПБ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Значна кількість людей вживають шоколад кожного дня, а саме головне, що не мало таких осіб, які вважають його найкращим кондитерським виробом. Сьогодні шоколад – звичний продовольчий товар, що вражає асортиментом, винаходами дизайну та смаковими властивостями. Це не дивно, адже за статистикою 73 % українців являються постійними споживачами шоколаду. Саме цей продукт займає третину ринку кондитер-

ського виробництва України. Молочний шоколад - це кондитерські ласощі, основною сировиною для виробництва якого є какао-порошок і сухе молоко. В цьому сорті менше какао-бобів і більше цукру, ніж у чорному. Молочний шоколад дуже калорійний. Він містить в своєму складі велику кількість цукру. У шоколаді міститься 50-55% вуглеводів, 32-35% жиру, 5-6% білків, 4-5 % дубильних речовин, від 1 до 1,5 % стимуляторів теоброміну і кофеїну, а також такі необхідні організму речовини, як: натрій, калій, магній, фосфор, залізо і вітаміни В1, В2 і РР. Високий вміст жиру та цукру в шоколаді дозволяє віднести його до висококалорійних продуктів. Енергетична цінність молочного шоколаду складає 560 ккал на 100 г продукту. Це означає, що шоколад має більшу частину харчових компонентів для повноцінного харчування. На українському ринку найпоширеніший молочний шоколад «Roshen» та «Milka», діяльність компаній спрямована на виробництво майже ідентичних товарів, які відрізняються за незначними відхиленнями смаку та рецептурою. Задля дослідження в якості зразків було обрано молочний шоколад компанії «Roshen», «Milka», та «Корона». Молочний шоколад виготовляють згідно ДСТУ 3924:2000: «Шоколад. Загальні технічні умови». Орієнтуючись саме на вимоги стандарту при проведенні досліджень будуються висновки стосовно його якості, безпечності та подальшої реалізації, адже він є придатним для експлуатації лише за умови встановлення відповідності усіх показників вимогам. Проводиться дослідження органолептичних, фізико-хімічних показників та стану тари й маркування. Обробивши дані проведеної дегустації групою з 7 осіб – можна підсумувати:

- Зразок № 1 є найсмачнішим, так як в ньому в міру виражений запах молока, смак приємний, солодкий, молочний, без сторонніх присмаків, в роті - легко тане.
- Зразок № 2 запах добре виражений, відчувається запах молока і шоколаду, присутній смак ванілі. Смак помірно солодкий, приємний після смак
- Зразок № 3 значно поступається попереднім зразкам: не приємний смак, не відчувається запах молока, гіркуватий смак та неприємний після смак.

За органолептичними показниками усі 3 зразки відповідають встановленим вимогам ДСТУ 3924:2000, що свідчить про їх безпечність та наявність характерних смакових властивостей. Згідно дослідженням фізико-хімічних показників усі зразки відповідають встановленим нормам ДСТУ 3924:2000 за усіма показниками. Так як жоден із них не перевищує допустиму межу - продукція відповідає НТД, отже є придатною для продажу. Тільки два зразки ТМ «Roshen» та «Milka» повністю задовольнили вимоги стосовно маркування: указані всі необхідні дані, які мають читабельний шрифт. Написи написані чітко та не мають напливів. Інформація вказана на державній мові. Зразок ТМ «Корона» має такі зауваження що до маркування, інформація світлого кольору, що є не зручним для прочитання споживачеві, та не указано вміст какао-продукту.

Науковий керівник - д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

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., Джиджелав 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