

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
3-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктори екон. наук,
професори
доктор філол. наук, професор
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Меліх, В.В. Немченко
Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко
О.О. Коваленко
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко,
Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ФЛУОРЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ КУРКУМІНА В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Крижановська А.Ю., Вельц М. Є. магістри ф-ту ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

Харчова добавка Е 100 – куркумін (КК), що широко застосовують у харчовій промисловості в якості натурального барвника для надання жовтого кольору. Дозволена доза цієї речовини для людини є обмеженою – не більше 1 мг на 1 кг маси тіла протягом доби. Куркумін отримують із подрібненого до порошку кореневища куркуми екстракцією органічними розчинниками з наступною кристалізацією. Продукт складається з трьох куркуміноїдів: куркумін (основний компонент), деметоксикуркумін та бідеметоксикуркумін, які мають жовтий колір, у різних пропорціях.

Куркумін має протиокислювальні і протизапальні властивості, на сьогодні КК інтенсивно досліджують в якості потенційного лікарського засобу, зокрема, для лікування онкологічних захворювань.

Для визначення КК використовують хроматографічні і фотометричні методи аналізу [1,2]. Хоча метрологічні характеристики фотометричних методик задовольняють вимогам аналізу, необхідність поліпшення чутливості визначення КК не викликає сумнівів. У цьому плані більш перспективні флуоресцентні методи.

Метою цієї роботи є розробка простого і високочутливого флуоресцентного методу кількісного визначення куркуміну в харчових продуктах. Флуоресценція куркуміну являє собою широку смугу в ацетонитрилі і етанолі ($\lambda = 524$ нм).

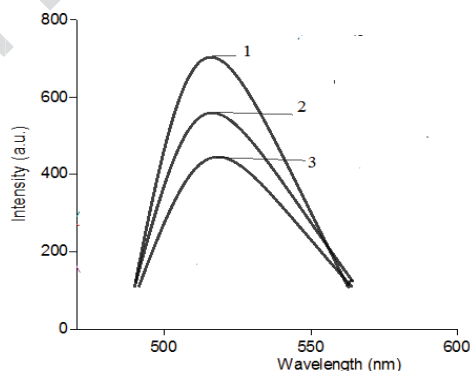


Рис.1 – Спектри флуоресценції КК в етанолі (с(КК)= 0,15 мг/мл (1), с(КК)= 0,1 мг/мл (2) с(КК)= 0,05 мг/мл (3))

Спектри люмінесценції реєстрували за допомогою спектрофлуориметра Cary Eclipse (Varian, Австралія) з ксеноновою лампою 150 W. Значення рН розчинів вимірювали за допомогою рН-метра серії Seven Easy фірми Mettler Toledo (Китай) зі скляним електродом, калібрування якого проводили за допомогою стандартних буферних розчинів. Всі вимірювання проводили при кімнатній температурі.

На основі проведених досліджень розроблена методика кількісного визначення куркуміну в приправах «Васабі» і прянощі куркумі молотій.

Література

1. Panigrahi S., Hirlekar R. Int. J. Pharmacy Pharm. Sci. – 2016. – Vol. 8, Issue 12. – P. 149-155.
2. Murti Y B., Hartini Y.S., Hinrichs W.L.J., Frijlink H.W., Setyaningsih D. J. Young Pharm. – 2019. – Vol. 11, Issue 1. – P. 26-30.

Науковий керівник – канд. хім. наук,
доцент Малинка О.В

ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ

**Ляшан Г. Г, студентка 1курсу»магистр»
факультета ТиТШПиПБ**

**Одесская национальная академия пищевых технологий,
г. Одесса**

Контроль качества и безопасности пищевой продукции, препятствование ее фальсификации, создание системы наблюдаемости за качеством продукции от производителя до потребителя – таковы задачи государственной политики для обеспечения здорового питания населения.

Хранение зерна и продукции из него является не менее важной операцией, чем выращивание. Хранение должно быть таким, чтобы не допустить потерь продукции и ухудшения ее качества.

Летом этого года вступил в действие новый стандарт – ДСТУ 3768:2019 «Пшеница. Технические условия». Целью стандарта явились оптимизация и усовершенствование нормативной базы не только в сфере заготовки и переработки, но и хранения, а также определения качества зерна пшеницы. Основными изменениями стало сокращение числа классов зерна мягкой пшеницы, повышение и

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ПАШТЕТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Степанова В.В.....	239
М'ЯСО ТИЛЯПІ – ВАЖЛИВА СКЛАДОВА ХАРЧУВАННЯ ЛЮДЕЙ Тхоренко В.В., Морозовська Я.В.....	241
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР КОНСЕРВІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ Фуголь А.Г.....	243
ВИКОРИСТАННЯ ДРІЖДЖОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СЕНСОРНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПОСІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСА ПТИЦІ Цисар І.В., Гроза А.О.....	244
ВПЛИВ КУНЖУТНОГО БОРОШНА НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ВАРЕНИХ КОВБАС Шубіна Є.А.....	246
ХІМІЯ ТА МЕТОДИ АНАЛІЗУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ....	249
ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ БАРВНИКІВ E110 І E124 В НАПОЯХ МЕТОДОМ ФІРОРДТА Аношенкова Р.М.....	249
ОТРИМАННЯ КОМПОЗИТІВ НА ОСНОВІ МАНАНУ ТА ГІДРОЛІЗАТІВ БІЛКА Антонов Д.О.....	251
ОЦЕНКА ПОДВИЖНОСТИ НЕКОТОРЫХ ЭКОТОКСИКАНТОВ В СИСТЕМЕ «ПОЧВА-РАСТЕНИЕ» Жабина О.Н.....	253
ФЛУОРЕСЦЕНТНИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ КУРКУМІНА В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Крижановська А.Ю., Вельц М.Є.....	255
ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ЗЕРНОВОЙ ПРОДУКЦИИ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XII ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.