

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

**до 120-річчя Одеського національного  
технологічного університету**

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

**6 жовтня – 8 жовтня 2022 року**

**м. Одеса**

УДК 663 / 664

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, Я.Г. Верхівкер ,  
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,  
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори  
доктор техн. наук, доцент  
канд. істор. наук, доцент  
канд. біол. наук, доцент  
канд. фіз-мат. наук, доцент  
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська  
А.В. Макаринська  
А.О. Соловей  
О.Л. Гаркович.  
Ю.К. Корнієнко  
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,  
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

**Одеський національний технологічний університет**

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

## **QUALITY GRAIN IS A SAFE PRODUCT**

**Dolchuk Natali, 5th year student at the Faculty  
Technologies of grain and grain business  
Odessa National University of Technology,  
Odessa**

Grain farming is a priority branch of the agricultural sector with a high level of competitiveness on the domestic and world markets. Grain occupies a special place among the basic agricultural products that guarantee the country's food security. This is due to its extremely important value directly for the production of high-calorie food products and, above all, bread. In most countries of the world, there is no alternative to bread as the main food product of the population. During storage, the grain practically does not lose its qualities, therefore it is suitable for creating state reserves for the production of food and fodder.

The quality of grain plays an important role for the health of people and domestic animals, and the value of products on the domestic and foreign markets also directly depends on it.

Grain quality control is the determination of compliance of grain indicators with existing standards. The following normative documents are in force in Ukraine - technical conditions that regulate grain quality indicators.

To obtain a high-quality and safe final product, the manufacturer needs reliable suppliers, the availability of safe and high-quality raw materials that meet state standards.

The concept of "grain safety" involves two components: determination of safety parameters and quality.

To obtain safe grain, clear control is necessary from the moment of sowing in the fields and further during cultivation, harvesting, storage and transportation to the enterprise for further processing.

For the correct assessment of dangerous factors and their impact on the final product at grain storage enterprises, as well as at grain processing enterprises, it is necessary to implement a system of risk assessment and critical control points (HACCP) – this is a mandatory requirement according to the Law of Ukraine «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

The biggest and most significant danger is hidden under the names "pests of grain stocks" and "diseases". Among the latter, seed mold, fusarium, black germ, or alternariosis, etc. are especially harmful. They can cause enormous damage and lead to catastrophic losses and intoxication of products in the form of mycotoxins.

Mycotoxins are one of the most common and most chemically dangerous factors. Most mycotoxins are chemically stable at cooking and feed temperatures.

Mycotoxins appear in the food chain as a result of mold contamination of crops both before and after harvest. Exposure to mycotoxins can occur either directly during the consumption of contaminated food, or indirectly from animals that are fed with contaminated feed, in particular from milk.

The main causes of contamination with mycotoxins after harvesting are mechanical damage to the grain, settlement by insects, which facilitates the contamination of products by fungi-producers. Harvesting time, drying method, storage methods and conditions, processing conditions can also cause contamination in case of violation of these technological processes.

Temperature, humidity and grain damage are the main factors of growth and development of mycotoxin-producing fungi.

Grain and products of its processing are the main source of human nutrition and animal feed. Therefore, the problem of microbiological contamination of grain is one of the main factors determining the health of the population. In this regard, great attention is paid to the need to study the methods of protecting the seed crop from pests and diseases in the case of long-term storage, improving grain quality indicators, researching fungi affecting seeds during the storage period, and the use of chemical and biological means for grain processing.

Scientific advisers – Borta A.,  
Ph.D., Assoc.

## **MAIN DIRECTIONS OF USING BY-PRODUCTS OF OIL SEEDS PROCESSING**

**Priakhina Polina, student of the 4th year  
of the faculty of Technologies of grain and grain business  
Odessa National Technological University,  
Odessa**

The production of vegetable oil is one of the largest branches of the national economy of Ukraine. Enterprises for the production of vegetable oil are strategically important for the national economy of both the country as a whole and individual regions. Such enterprises are among the top five branches of the food industry in terms of production volumes and constitute

<b>РОЗДІЛ 3 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ</b> .....	124
БЕЗПЕЧНЕ СПОЖИВАННЯ ЧАЮ, ЯК ОДНЕ З ЗАВДАНЬ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ Блідар А.О. ....	125
НОВИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ МОНОФОСФАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ЛЮМІНЕСЦЕНЦІЇ ПОЛІФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК Деренжи І.М. ....	127
ПІДТВЕРДЖЕННЯ КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, ЯК ГАРАНТІЯ БЕЗПЕКИ СПОЖИВАННЯ Зварич В. С. ....	129
ОСОБЛИВОСТІ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ КАВИ В УКРАЇНІ Лунга Д. ....	131
ПОРУШЕННЯ МИТНИХ ПРАВИЛ І ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА НИХ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ЗДОРОВЕ ЖИТТЯ СУСПІЛЬСТВА Недзельська Н. Г. ....	133
ФАКТОРИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЕКОПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ Патичук М.П. ....	135
КРИТЕРІЇ ВИБОРУ БЕЗПЕЧНИХ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ Пригорук А.В. ....	138
<b>РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ</b> .....	140
QUALITY GRAIN IS A SAFE PRODUCT Dolchuk N. ....	141
MAIN DIRECTIONS OF USING BY-PRODUCTS OF OIL SEEDS PROCESSING Priakhina P. ....	142
UKRAINE'S PLACE AMONG GRAIN EXPORTERS IN THE WORLD Savenko A.S. ....	144
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІСТИЧНОМУ ТА ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ ПРИ ВИКОРИСТАННІ КРУП'ЯНИХ ЗЛАКІВ Голубкова А.С. ....	146