

**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

МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

Буняк О. В., аспірант

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Безпека для споживача є найважливішим показником якості продуктів харчування. Згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» безпечним є продукт, що не завдає шкідливого впливу на організм людини.

Безпека харчових продуктів для споживача й стабільність при зберіганні серед багатьох показників у першу чергу залежать від чисельності й видового (групового) складу його мікробіоти.

Виходячи з вищевикладеного, метою роботи є оцінка змін якісного й кількісного складу мікробіоти продуктів із зерна цукрової кукурудзи з рослинними добавками після екструдуювання та в процесі зберігання при нерегульованих умовах.

Нами проведені дослідження якісного й кількісного складу мікробіоти зернового продукту з рослинними добавками при зберіганні. Крім цього був проведений аналіз зазначених продуктів на наявність мікотоксинів (афлатоксини В₁, зеараленон, дезоксиніваленон) за допомогою тест-системи Veratox.

Об'єктами досліджень служили екструдовані продукти із зерна цукрової кукурудзи. Як основні компоненти для їх приготування були обрані крупа із зерна цукрової кукурудзи, крупа із зерна голозерного ячменя (1:1), корінь солодки (2-4%), коренеплоди моркви (2-4%).

Отримані зразки зберігали в лабораторних умовах у поліпропіленовому, поліетиленовому впакуванні й картонних коробках при кімнатній температурі повітря (15 – 20 °С) і вологості повітря 60 – 75%.

Мікробіологічні дослідження зразків проводили перед закладкою на зберігання, а також через кожен місяць протягом трьох місяців, використовуючи як сучасні методи визначення (мікробіологічний аналізатор Бактрак 4300) так і класичні.

Отримані результати дозволяють установити, що при тривалому зберіганні товарних зразків екструдованих зернових продуктів із включенням рослинних добавок у різних умовах у міру подовження строку зберігання знижується число бактерій, головним чином через відмирання епіфіту зерна – *Erwinia herbicola*. Ці дані співпадають з даними, наявними в літературі по зберіганню різних видів натуральних круп.

У процесі зберігання зразків екструдованих зернових продуктів у картонних коробках уже через один місяць у всіх досліджуваних зразках були виявлені дріжджі, вміст яких збільшувався через можливість доступу вологи. Слід зазначити, що у всіх зразках і при різних умовах зберігання кишкова паличка, стафілокок, сальмонели, протей, сульфитредукуючі клостридії не були виявлені. Наявність мікроміцетів перебувала в межах норми.

За результатами досліджень встановлено, що збагачення екструдованих зернових продуктів рослинними добавками не погіршує їх фізико-хімічні та мікробіологічні показники, стійкість продуктів при тривалому зберіганні, а також дозволяє розширити асортименти екструдованих продуктів на основі зерна злакових культур з додаванням рослинних добавок.

Науковий керівник - канд. техн. наук, доцент Соц С.М.

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. 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