

**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  
З-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. Турпулова

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. Турпулова

**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**

## КАПСАЇЦИН: ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ

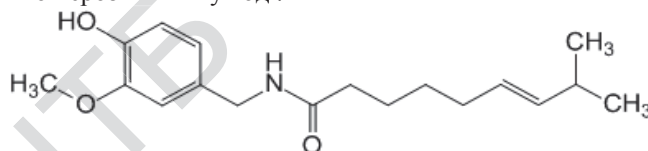
Пашкевич М. О., студент IV курсу інституту ННІХТ,  
Коробка Ю. В., студентка IV курсу інституту ННІХТ  
Національний університет харчових технологій,  
м. Київ

**Вступ.** Капсаїцин є одним з різновидів алкалоїдів, який міститься в різних видах стручкового перцю. Екстракти гострих сортів перцю, поширеного на території України: Український гіркий, Харківський, Астраханський, Афганський.

**Матеріали та методи.** Аналіз вмісту капсаїциноїдів у досліджуваних зразках плодів перцю стручкового проводили методом ВЕРХ. Використано бібліографічні джерела.

**Результати.** Капсаїцин є головним капсаїциноїдом червоного перцю (69% від загального вмісту капсаїциноїдів); іншим представником цієї групи сполук є дигідрокапсаїцин (до 22% від загального вмісту капсаїциноїдів). За даними ВЕРХ спиртових екстрактів щодо зразків вітчизняних сортів перцю стручкового, вміст капсаїциноїдів в них коливається до 500 мг на 1 кг висушеного перцю. Найвища концентрація капсаїцину виявлена на внутрішній стороні насінневої камери, проте саме насіння перцю капсаїцину не містить.

Хімічно чистий капсаїцин є леткою, гідрофобною, безбарвною речовиною, що добре розчиняється у спирті, ацетоні, етилацетаті і практично нерозчинний у воді.



Капсаїциноїди подразнюють шкіру та спричиняють пекучі відчуття у разі контакту з будь-якими тканинами людини. Крім лікувального застосування, капсаїцин використовують у деяких репелентах, як інсектицид у засобах боротьби зі щурами та іншими шкідниками, у газових балончиках та інших аерозольних засобах.

За даними Наукового комітету Європейського Союзу щодо продуктів харчування, середнє споживання капсаїцину в Європі становить 1,5 мг/добу (0,025 мг/кг на добу для людини масою тіла 60 кг), а максимальне надходження з їжею – 25-200 мг/добу (до 3,3 мг/кг на добу для людини масою тіла 60 кг).

Капсаїцин використовують як протибольовий засіб у деяких препаратах для зовнішнього застосування, зазвичай у концентраціях від 0,025% до 0,25%. Його можна застосовувати у формі крему для

тимчасового полегшення незначного болю, зокрема, у м'язах, суглобах, спині. Широко застосовується у косметичних засобах та масках для волосся, оскільки через подразнення шкіри виявляє властивість посилювати кровообіг, стимулювати коріння волосків, водночас покращуючи ріст волосся. Капсаїцин використовують у композиціях для обгортання тіла з метою схуднення та боротьби з целюлітом.

**Висновок.** Капсаїцин та його похідні є подразнювальними засобами природного походження. Це перспективні природні сполуки для використання у медицині та косметології.

Науковий керівник – канд. хім. наук,  
доцент Ковальова С.О.

### **ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ**

**Сагієнко М.С., Нетудихата К.О., студенти 2 курсу  
СВО «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Безпечність харчових продуктів, зокрема молочних, є важливим питанням, нерозривно пов'язаним зі здоров'ям суспільства у всіх країнах світу. За даними Всесвітньої організації здоров'я (ФАО ВООЗ). захворювання, що асоціюються з харчовими продуктами, є надзвичайно складною для вирішення проблемою не тільки у країнах, що розвиваються, а й у розвинутих країнах, з огляду на суттєву шкоду для здоров'я людей та значні економічні збитки. Понад третини населення розвинутих країн потерпають від харчових захворювань кожного року [1].

Відповідно до Закону України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 № 1870-IV та Міжнародного співробітництва у сфері забезпечення належної якості та безпечності молока, молочної сировини і молочних продуктів здійснюється за такими принципами:

- участь України у роботі міжнародних організацій;
- укладання міжнародних договорів;
- гармонізація нормативної документації, норм і правил з міжнародними документами, нормами та правилами, які визначають вимоги до якості й безпечності молока, молочної сировини і молочних продуктів, а також ветеринарно-санітарними вимогами;

ВПЛИВ ПАКОВАННЯ НА ЗМІНУ МАСОВОЇ ЧАСТКИ ВОЛОГИ В СИРІ КИСЛОМОЛОЧНОМУ ВПРОДОВЖ ЗБЕРІГАННЯ Мазур М.В.....	199
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЕРИТРИТОЛУ ТА СОЛОДКОГО ЕКСТРАКТУ З ЛИСТЯ СТЕВІЇ У ВИРОБНИЦТВІ СУХОЇ СУМІШІ ДЛЯ МОРОЗИВА Наливайко А.В., Хандучка А.О.....	201
КАПСАЇЦИН: ВЛАСТИВОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ Пашкевич М. О., Коробка Ю. В.....	203
ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СИСТЕМ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ Сагієнко М.С., Нетудихата К.О.....	204
ОБҐРУНТУВАННЯ ДОЦІЛЬНОСТІ ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯКИХ СИРІВ НА ПРИКЛАДІ СИРУ «АДИГЕЙСЬКИЙ» Супрун А.Ю., Губа С.О.....	206
ТОНІЗУВАЛЬНИЙ НАПІЙ НА ОСНОВІ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ З ДОДАВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ ТА ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ НАПОВНЮВАЧІВ Сушков В.В.....	208
ХАРЧОВІ ВОЛОКНА В ТЕХНОЛОГІЇ КИСЛОМОЛОЧНИХ СИРІВ Хмельюк Т.А.....	209
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВАТКИ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ Шаров Ю.М., Протащук С.С.....	211
БРИНЗА ЯК СКЛАДОВА РАЦІОНУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Юхновець А.Д.....	213
<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...</b>	<b>216</b>
AN IMPROVEMENT OF TECHNOLOGY OF FISH POLYCOMPONENT PRODUCTS BASED ON PECTINE	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ  
ХІІ 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](http://www.aprel.od.ua)

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