

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

30 вересня - 2 жовтня 2016 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна
Н.М. Поварова

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. техн. наук

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ І ПАКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ

Зяблова Ю.С., студентка ОКР «Магістр» факультету ТХШКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Майонез – багатокомпонентний продукт на основі рідких рослинних олій і смакових добавок. Крім рослинної олії і води, до його складу входять яечний порошок, цукор, гірчиця, оцет або лимонний сік, сухе молоко, сіль, прянощі. Серед різних приправ і соусів на жировій основі майонези займають провідне становище. У ньому є багато того, чого потребує організм людини: жири, білки, вуглеводи, мінеральні речовини.

Маркування товару на зовнішньому ринку – це текст, умовні позначки або малюнок, які нанесені на упаковку і (або) товар, а також інші допоміжні засоби, призначені для ідентифікації товару або окремих його властивостей, для доведення до споживача інформації про виробників (виконавців), про кількісні і якісні характеристики товару.

Перевірка відповідності маркування здійснюється за ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови» та технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів. Об'єктами дослідження було обрано чотири зразки майонезів столових висококалорійних провансаль з масовою часткою жиру 67 % наступних торгових марок: «Торчин», «Сонячна долина», «Українська зірка», «Salve».

Дослідження маркування зразків виявило, що всі зразки відповідають вимогам ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови». Вимогам технічного регламенту повністю відповідає зразок №1, зразки №2, №3 та №4 частково не відповідають вимогам (не вказано умови і рекомендації щодо використання продукту).

При дослідженні пакування зразків майонезів було встановлено, що всі чотири зразки повністю відповідають усім вимогам нормативної документації. При проведенні перевірки стану пакування, була проведена ідентифікація пакувальних матеріалів досліджуваних зразків методом згоряння пакування, в ході якого було виявлено, що пакування зразка №1 було вироблено з комбінованого матеріалу – поліетилену високого тиску та поліетилентерефталату, пакування зразків №2 та №3 було вироблене з поліпропілену, а на пакуванні зразка №4 виробником не зазначено матеріал упаковки, але після ідентифікації зразка пакування, з високою вірогідністю, можна сказати, що пакування зразка №4 також було вироблено з комбінованого матеріалу (поліетилену високого тиску та поліетилентерефталату).

При проведенні органолептичної оцінки майонезу було встановлено, що зразки №1, №2 та №4 повністю відповідають вимогам ДСТУ 4487:2005 «Майонези. Загальні технічні умови». У зразку №3 відмічається невираженість смаку та кислуватий присмак.

За результатами дослідження зразків майонезів за фізико-хімічними показниками, можна сказати, що всі чотири зразки відповідають вимогам ДСТУ 4487:2005 за такими показниками, як масова частка вологи, загальна кислотність, масова частка жиру та стійкість емульсії.

В результаті проведених досліджень відповідності маркування та пакування майонезів столових висококалорійних можна порекомендувати споживачам звертати увагу на склад продукту, поживну цінність і калорійність на 100 г майонезу, кінцевий тер-

мін реалізації або дату виготовлення, умови зберігання майонезу, інформацію про наявність чи відсутність у складі майонезу генетично модифікованих організмів, а також наявність попереджувальних написів і зазначень.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Памбук С.А.

ПРОБЛЕМИ ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МОРОЗИВА

**Кищенко О.О., студент ОКР «Магістр» факультету ТХПКСЗетаТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Морозиво – це десертний продукт, який одержують шляхом пастеризації, гомогенізації, збивання та заморожування молочних, фруктово-ягідних або ароматичних сумішей, до складу яких входять стабілізатори структури, наповнювачі та різноманітні добавки. Морозиво є одним з найулюбленіших продуктів і користується стійким попитом у споживачів, особливо у літній період. Серед широкого асортименту плодово-ягідне морозиво відрізняється низькою калорійністю, здатністю втамовувати спрагу і освіжати, а також різноманітністю смаків.

Маркування – важливий елемент у системі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Споживач повинен знати, що саме він буде купувати, тому повинен отримувати достовірну інформацію про продукт щоб зробити свідомий вибір.

Для точної ідентифікації конкретного виду морозива головним фактором являється правильна назва морозива. Згідно з вимогами ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» назва морозива складається із загальної і власної назви, вона має бути зрозумілою для споживача, конкретною та правдивою. Назва має характеризувати морозиво, розкривати його природу, походження, давати змогу відрізнити даний продукт від інших.

У ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід» вказано, що морозиво плодово-ягідне – це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений на основі плодово-ягідної сировини з доданням цукрового сиропу та необхідних для його виробництва інгредієнтів.

Ароматичне морозиво (сорбет) – це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений на основі цукрового сиропу з доданням ароматизаторів і за необхідності натуральних барвників та інших необхідних для його виробництва інгредієнтів.

Для дослідження повноти маркування морозива плодово-ягідного було обрано три зразки морозива, що реалізуються в торговельних мережах м. Одеси. Перевірка маркування проводилась за ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові маркування для споживачів», ТР № 183/18921 «Харчова продукція та її маркування».

В результаті проведених досліджень встановлено, що зразки мають не повну інформацію на маркуванні. Найбільші зауваження викликає вказана на маркуванні назва досліджуваних зразків морозива. Слова «сорбет» та «сорбетто» біля назви «плодово-ягідне» співзвучні і викликають запитання про походження і склад морозива. Один із зразків містить назви які суперечать один одному – плодово-ягідне та сорбет. На зворотній стороні біля складу не вказано походження морозива, а лише міститься назва «Мо-

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ РУБЛЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ Сорокин И.С.....	164
ОЦІНКА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ Шалда І.С.....	165
ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНАЦІННІСТЬ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ Шалда І.С.....	166

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ВПЛИВ ПЕСТИЦИДІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Бермес Т.О.....	169
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГИДРОПАТИИ В РЕКРЕАЦИОННЫХ ОБЪЕКТАХ УКРАИНЫ Васильева Е.С.....	170
ЗНАЧЕННЯ ЦУКРУ В ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ Гановський В. Л., Антюшко Д.П	171
ЭНОТЕРАПИЯ - ЛЕЧЕБНОЕ ВЛИЯНИЕ ВИНОГРАДНЫХ ВИН НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА Головко Я.И	172
ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ ВОДЫ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ Дегтярь М.В.....	173
ЕКОЛОГІЧНА ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ В СИСТЕМІ ВІДПОВІДАЛЬНОГО МАРКЕТИНГУ Єременко К.В	175
ГРЕЙПФРУТОВИЙ СІК ЯК ОБ'ЄКТ ВИВЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ Єршова К.С.....	176
ВПЛИВ КАВИ НА ЗДОРОВ'Я ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНІСТЬ МОЛОДІ Забранська К.О.....	177
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ І ПАКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ Зяблова Ю.С.....	178
ПРОБЛЕМИ ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МОРОЗИВА Кищенко О.О	179
ПРИОРИТЕТНОСТЬ И НАТУРАЛЬНОСТЬ ВЕРМУТОВ УКРАИНЫ ПО СРАВНЕНИЮ С МАРТИНИ Кулаков Г.В	180

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
30 вересня - 2 жовтня 2016 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Б.В. Єгоров

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

О.М. Кананихіна

канд. техн. наук, доц.

Н.М. Поварова

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

Збірник матеріалів ІХ Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»

м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87