

**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

ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ

METHODOLOGY OF SENSORY ANALYSIS IN DETERMINING THE QUALITY OF FRUIT JUICES FOR "HEALTH FOOD" RESTAURANTS

**Yu.I. Dotsenko, master of the 2nd year of the faculty TV and TV
M.E. Selivanov, bachelor of the 2nd year of the faculty INTRandHB
Odessa National Technological University, Odessa**

The formation of demand, the choice of consumers is largely determined by the organoleptic properties of the product. Chemical composition, biological value, of course, are also of interest to the consumer. To assess the organoleptic properties of food products, tasting methods based on the analysis of the sensations of human senses are widely used [1].

Organoleptic evaluation is the oldest and most common method of determining the quality of food products. Organoleptic assessment is carried out with the help of human senses and does not require complex laboratory equipment. Existing methods of laboratory analysis are more complex and time-consuming compared to methods of sensory analysis. The main drawback of these methods is the characterization of only certain features of product quality. Tasting analysis quickly and objectively gives a general impression of the quality of products. The main condition for the objectivity of research results is the correct choice of sensory analysis methods and the availability of trained experts for its implementation [1]. Methodologically competently organized sensory analysis in terms of sensitivity is superior to many methods of laboratory research, especially if the objects of research are taste, smell and consistency. All methods of organoleptic analysis, according to ISO 6658:2017 Sensory analysis -- Methodology -- General guidance , can be divided into analytical (expert) and consumer evaluation (affective) methods. Analytical methods of organoleptic analysis are based on the quantitative assessment of quality indicators and allow establishing a correlation between individual characteristics. The recognition methods of organoleptic analysis include: qualitative (method of paired comparison, triangular method, duo-trio , method of numerous standards, A-not-A, rank method) and quantitative (dilution index method, point counting method).

Method of paired comparison (ISO 5495:2005 Sensory analysis - Methodology - Paired comparison test) is based on the ranking of two

coded samples with minor differences. This method involves the expert evaluating 6-8 coded pairs of samples. Two samples that differ little from each other are assembled in pairs. In all pairs, the same samples are offered, but in a random sequence. The expert determines in each pair the sample with a more pronounced degree of manifestation of the characteristic. The answer may be to recognize the samples as the same or different. Only one property of the product can be evaluated at a time (for example, the level of expressiveness of aroma, saturation of color, intensity of taste). The method of paired comparison is convenient to use to find out the impact on product quality of any factor: changes in equipment, recipes, parameters of technological processes, type of consumer containers for storing finished products. The method of paired comparison is used in the following cases: to determine directional differences: to determine the direction of differences between two evaluated samples according to a defined characteristic (for example, less or more sweet); to determine the preference: to establish the preference between the two evaluated samples (for example, in experiments with consumers); for training experts: to select, train and check the work of experts [2].

The modern state policy of healthy nutrition and the development of the food industry of Ukraine provides for the limitation of the scope of use of synthetic food additives, a thorough study of their impact on the quality of products and the health of consumers, an increase in the production of healthy food products - ecologically safe, natural, enriched with biologically active substances [2].

Juices are a source of moisture, which is necessary for human life, and provide the human body with nutritious biologically active substances. It is known that the loss of 10% of water, which is part of the human body, leads to fatal consequences [3].

Juices and nectars are an important component of the diet, because together with fresh fruits and vegetables, they provide the human body with a set of physiologically valuable substances that are necessary for normal life. The purpose of the scientific work was sensory analysis natural apple juice directly squeezed from various manufacturers and trademarks of Ukraine. 7 samples of apple juice of the following brands were chosen for the study: ТМ Кони́к, ТМ Тростинка, ТМ Cherry Merry, ТОВ Фреш Фрут Про, ТМ Meleto, ТМ Еко-край, ТМ Happy Apple. The method of paired comparisons was used to determine the best sample of apple juice in terms of taste. Based on the processing of the tasting card, a sample with the best taste was determined. It was also made ranking of all samples for allocation of places.

Literature

1. Ткаченко, О. Б., Каменева, Н. В., Тітлова, О. О., Верхівкер, Я. Г., Солоницька, І. В., Солецька, А. Д., & Манолі, Т. А. (2020). Основи сенсорного аналізу харчових продуктів.

2. Гладкий, Ф. Ф., Тимченко, В. К., Некрасов, П. О., Федякіна, З. П., Куниця, К. В., & Мольченко, С. М. (2018). Сенсорний аналіз харчових продуктів.

3. Рогова, Н. В., & Робакова, С. С. (2019). Харчова і біологічна цінність соків, їх дія на організм людини та їх значення в харчуванні.

Scientific supervisors Ph.D., Associate Professor, Manoli T.A.,
Ph.D. Associate Professor T.I. Nikitchina,
Ph.D. Associate Professor Miroshnichenko O.M

ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Банкова Ю.А., студентка III курсу факультету ІТХІРГБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Бути здоровою людиною – це мистецтво, а вміння користуватися шаленим потоком інформації з приводу трендів здорового харчування – вершина цього мистецтва. Навчитися бути творцем власного здоров'я та гарного самопочуття і настрою – це головна задача сучасної людини з високим інтелектом.

Правильне харчування – модна тенденція в житті людей, що дозволяє смачно харчуватися і при цьому бути здоровим, а тіло підтримувати у формі. Але міняти спосіб життя треба поступово, щоб не зашкодити.

За статистикою, в Україні дві третини всіх хвороб є наслідком неправильного харчування.

Як сказав Гіппократ: "Нехай їжа буде вашими ліками, а не ліки – вашою їжею". Попри те, що це твердження суперечливе, суть його сьогодні справді важлива – їжте продукти, які живлять вас як фізично, так і розумово.

Сьогодні тренд на здорове харчування перестає бути просто захопленням, а підхід до вибору продуктів стає все більш усвідомленим. Тепер усі ми ретельніше вивчаємо склади, звертаємо особливу увагу на функціональність продукту, дизайн та зручність упаковки. І, звісно ж, з цікавістю слідкуємо за світовими трендами, які все активніше закріплюються у нашому повсякденному житті.

ПЛАВАННЯ – НАЙКРАЩИЙ ВИБІР НА ШЛЯХУ ДО ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Рябков В.О.	42
ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИХАЛЬНИХ ВПРАВ НА ЗАНЯТТЯХ ФІЗИЧНОЮ КУЛЬТУРОЮ У ЗВО Саркісян К.Ю.	44
АКТУАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ З ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ В ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ Чернявська Л.В.	46
РОЗДІЛ 2 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ	49
ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОГО І ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ	50
METHODOLOGY OF SENSORY ANALYSIS IN DETERMINING THE QUALITY OF FRUIT JUICES FOR "HEALTH FOOD" RESTAURANTS Yu.I. Dotsenko.....	50
ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Банкова Ю.А.	52
ЙОДОВІСНА ДОБАВКА ПАСТИ З ЛАМІНАРІЇ У СТРАВИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА Вітенко О.В.	54
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ Галушко О.	56
ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР - ГАРАНТІЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ Георгі Д.	57
КОРИСТЬ ТУРЕЦЬКОГО МЕДУ І ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ У ТУРИЗМІ Градовська А.М.	60
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ СМУЗИ З НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ Грищенко Р.О.	62