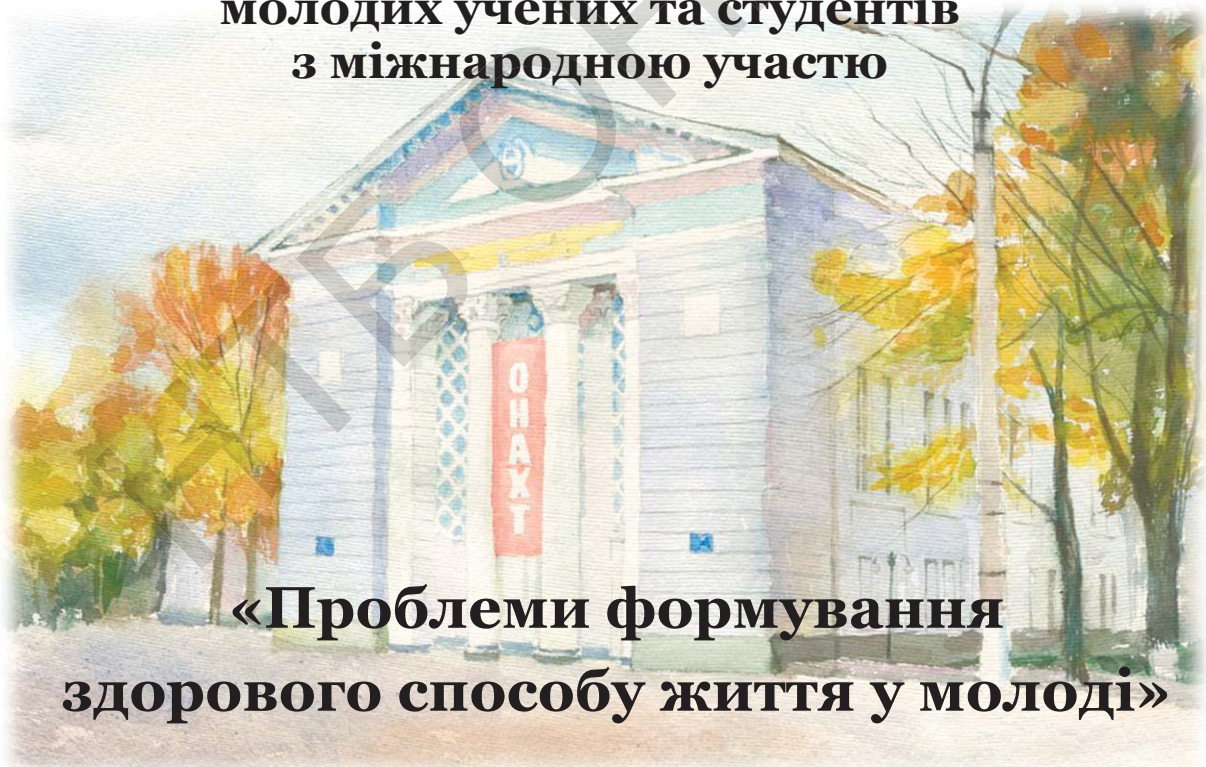


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

І, аналізуючи в цілому експортно-імпорتنу політику країни, можна стверджувати, що протягом останніх років текстильна промисловість переживає фінансову кризу із-за існування «тіньового» імпорту та виробництва. Із-за відсутності сировинної бази в Україні, підприємства легкої промисловості більш ніж на 90% залежать від імпорту сировини і матеріалів та сприятливих умов для закупівлі технологічного обладнання. Адаже не менш актуальною проблемою залишається надходження на внутрішній ринок імпортованих товарів, зокрема із заниженою митною вартістю, де політика протекціонізму перестала діяти для національного виробника, а податкові умови країни ведуть українські підприємства у «тіньове виробництво».

Науковий керівник - старший викладач Мартиросян І.А.

ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ

**Івашук А.І., студент 6 курсу факультету ТВ та ТБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Плодоягідні та овочеві соки — поширений продукт харчування, особливо дієтичного та дитячого. Вони добре засвоюються організмом і сприяють засвоєнню жирів, білків, вуглеводів. Бувають соки освітлені (лише клітинний сік вакуолей), неосвітлені (містять дрібні компоненти клітинної структури) та з м'якоттю. Щоб вихід соків був максимальним, використовують плоди з певним ступенем стиглості (вони не повинні бути ні недозрілими, ні перезрілими). В останні роки для підвищення виходу соку деякі плоди заморожують або обробляють електрострумом .

Основна вимога до якості соків — їх натуральність, вміст певної кількості сухих розчинних речовин. Крім натуральних виготовляють також соки купажовані (змішані), з цукром, цукровим сиропом, концентровані (для виготовлення різних напоїв). Фрукти та овочі є істотною частиною нашої їжі, оскільки містять речовини, необхідні для живлення. При правильному консервації поживна цінність фруктів і овочів майже взагалі не знижується або знижується незначно .

Основний склад фруктів і овочів – це цукри, кислоти, мінеральні солі і вітаміни. Окремі види фруктів і овочів володіють характерним складом, який визначає їх особливості, поживну цінність і способи консервування .

Кислоти містяться у фруктах, з овочів – в помідорах та листових. В ягідних переважає лимонна кислота, кісточкових фруктах – також лимонна, а у винограді – винна, лимонна кислота. Деякі види фруктів і овочів містять в незначній кількості щавлеву, оцтову, мурашину та інші кислоти. Кислий смак фруктових та овочевих консервів регулюється лимонної, аскорбінової, яблучної і оцтової кислоти. Найважливіший з вітамінів, що містяться у фруктах і овочах, – вітамін С (аскорбінова кислота). Високим вмістом вітаміну С відрізняються перець, і кольорова капуста білокачанна, помідори. З фруктів цим багаті смородина (особливо чорна), шипшина, агрус. Найбільше вітаміну С в стиглих плодах, в перезрілих його кількість зменшується. Наступні важливі вітаміни групи А. В овочах і фруктах він знаходиться найчастіше у вигляді β каротину,

з якого в органах травлення відділяється натуральний вітамін А. Найбільше провітаміну А міститься в плодах жовтого і червоного.

Зовнішній вигляд і хімічний склад соків під час зберігання можуть змінюватися внаслідок: 1) зміни хімічного складу пектинових речовин під дією пектолітичних ферментів. Такий сік диекстинізується спонтанно; 2) потемніння черешневого, суничного та яблучного соків у зв'язку із зміною складу цукрів та поступовою карамелізацією глюкози й фруктози. Карамелізація полягає в дегідратації (відщепленні 1 — 2 молекул води), що призводить до утворення складних сполук — ангідридів з гірким смаком і темно-коричневим забарвленням; 3) відсутності кислот у водних розчинах, через що цукри змінюються за більш низької температури (80 °С) і відбувається їх карамелізація; 4) недостатнього освітлення при взаємодії цукрів з амінокислотами (реакція Майяра), утворення в гарячих розчинах меланоїдинів (особливо швидко реагують гліцин, аланін, аспарагін), які викликають потемніння соку; 5) зневоднення цукрів під час нагрівання в кислому середовищі й утворення гідрооксиметилфурфуролу, який каталізується амінокислотами (гальмується сірчанним ангідридом); 6) окислення дубильних речовин: феноли перетворюються на хіноїдні сполуки темного кольору. Ці реакції найчастіше відбуваються в темнозабарвлених соках при підвищених температурах зберігання консервованої продукції.

Науковий керівник - д.т.н., професор Верхівкер Я.Г.

ПЕРСПЕКТИВА ТОПІНАМБУРУ І ЦИКОРІЮ У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ

**Калина В.С., канд. техн. наук, доцент,
Джиджелава Т.М., магістр факультету ТЗПСГП
Дніпровський державний аграрно-економічний університет, м. Дніпро**

В наш час сектором у групі функціональних продуктів харчування є виробництво продуктів з використанням пребіотиків, споживання яких є профілактикою захворювання дисбактеріозу. Основу дії пребіотиків становить їхнє розщеплювання під дією бактерій товстого кишечника, що допомагає підтримувати більш здоровий баланс кишкової мікрофлори і підвищити рівень всмоктування кальцію [1].

На світовому ринку з'явилася велика кількість функціональних продуктів харчування, які містять пребіотики, особливо інулін з коріння цикорію та бульб топінамбуру, які є перспективними в плані корекції порушень мікробіоценозу в людини [2]. Однак в Україні використання таких харчових добавок і функціональних продуктів харчування поки що є досить обмеженим. Тому, виникає потреба у створенні новітніх технологій й удосконаленні вже існуючих з метою поліпшення їхньої якості, розширення асортименту продукції функціонального призначення.

Продукцію, яку виробляють підприємства харчової промисловості та ресторанного господарства, значну частину становлять паштети, технологія яких передбачає додавання ріпчастої цибулі, моркви, зернобобових, яєць, шпику, солі та смакових і ароматичних речовин. Печінка містить фосфор, магній, цинк, натрій, кальцій. Вітаміни групи В, D, E, K, β -каротин, аскорбінову кислоту. Аскорбінова кислота (вітамін С) позитивно

ВИЗНАЧЕННЯ АУТЕНТИЧНОСТІ ЗАБАРВЛЕННЯ ЙОГУРТУ З НАПОВНЮВАЧАМИ	
Домброван І.В.	174
ТОКСИЧНІ ДОМШКИ, ЯКІ ПРИСУТНІ В АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЯХ	
Жигалюк М.О.	175
АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ	
Іванов В.	176
ВИРОБНИЦТВО ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОКІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ	
Іващук А.І.	178
ПЕРСПЕКТИВА ТОПІНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелова Т.М.	179
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ «БРАУНІ БЕЗГЛЮТЕНОВИЙ» З ВМІСТОМ ФУНКЦІ- ОНАЛЬНОГО ІНГРЕДІЄНТУ НУТУ	
Калина В.С., Дмитрієва Н.Ю.	180
ВИЗНАЧЕННЯ АНТИОКСИДАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Коробка Ю.В., Пашкевич М.О.	181
ВСТАНОВЛЕННЯ ВМІСТУ ФОСФОРУ В ЗРАЗКАХ СОНЯШНИКОВОЇ ОЛІЇ	
Кулішова Ю. О.	182
ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ	
Кучерявенко О. І.	183
МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Лебедюк М.І.	184
ОГЛЯД СУЧАСНИХ СПОСОБІВ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИРІВ	
Манжелевський В.А.	186
АНАЛІЗ ВИМОГ ЩОДО ЯКОСТІ КРУПИ ПШЕНИЧНОЇ	
Огіренко А.В.	187
АНТОЦΙΑНИ ЯК ПРИРОДНИЙ ХАРЧОВИЙ БАРВНИК	
Пашкевич М.О., Коробка Ю.В.	188
НАПИТКИ ТИПУ КОКА КОЛА ТА ЇХ ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА	
Ролевич К.А.	189
ЗОЛОТО В БІОСФЕРЕ І КУЛІНАРИЇ	
Склифос Г.В.	190
ПЕРСПЕКТИВИ РОРОБЛЕННЯ МАСЛЯНОЇ СУМІШІ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ МІКРОНУТРИЄНТІВ	
Снігур А.В.	191
ПЕРЕДУМОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ПРОЦЕДУР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ СЛУЖБОЮ FOOD&BEVERAGE ГОТЕЛЮ	
Страдна О. Ю., Аксюк В. Я., Кузьменко М. О.	192

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