

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4

БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БІЛИХ ІГРИСТИХ ВИН МАРКИ БРЮТ

**Фасоля А.С., студентка V курсу факультету ТХПМКЗЕтаТ,
Батраков О.О., аспірант факультету ТХПМКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

Ігристі вина - це столові виноградні вина, насичені вуглекислим газом шляхом вторинного бродіння спеціально приготовленого й обробленого виноматеріалу в герметично закритих пляшках або резервуарах. Основними виробниками та постачальниками ігристого вина в світі є Франція та Італія. Ігристі вина мають широкий асортимент та класифікують їх з урахуванням сировини, кольору, технології виробництва, змісту спирту і цукру та терміну витримки. Існує два основних способи виробництва ігристих вин - пляшковий та резервуарний спосіб.

Багато французьких шампанських вин класифікуються за регіонами вирощування винограду згідно з маркуванням АОР (Appellation d'origine protegee – Контроль за походженням). Якщо виробник дотримує всі правила, він має право наносити на етикетку напис АОР, який означає, що органолептичні властивості вина (смакові відтінки, колір, запах) відповідають стандарту, прийнятому в апелласьоні. Такі вина вважаються найбільш якісними. Найвідоміші апелласьони Франції, які виробляють шампанське категорії АОР є: Шампань, Бордо, долини Рони і Луари, Бургундія. Тому дослідження направлене на ідентифікацію та товарознавчу оцінку якості ігристих вин брют можна вважати актуальною.

Об'єктами дослідження даної роботи являються 3 зразки вина ігристого брют, а саме: ТМ «Одеса» вино ігристе біле брют, «Артемівське» вино ігристе біле брют, «Shabo» вино ігристе біле брют. Надалі в тексті будуть представлені як: зразок № 1, зразок № 2, зразок № 3.

Після огляду асортименту ігристих вин в торгівельних мережах міста Одеси «Таврія В», «Фоззі» та «МЕТРО» було виявлено, що найбільше вітчизняної продукції було випущено таким виробниками: ПТК «ШАБО», ПрАТ «Одесавинпром», НВП «НИВА», ПрАТ «Артемівськ Вайнері» та ПрАТ «Одеський завод шампанських вин».

Аналіз відповідності та повноти маркування споживчої тари проводився за ДСТУ 4807-2007 «Вина ігристі. Загальні технічні умови». В результаті маємо, що зразки №1 та №3 відповідають вимогам стандарту, у зразку №2 маркування нанесено дрібним шрифтом світлого кольору, що є незручним для прочитання споживачеві.

У ході органолептичної оцінки якості продукту були виявлено, що зразок №1 та зразок №2 відповідають всім органолептичним показникам якості за ДСТУ 4800-2007 «Шампанське України. Технічні умови» та ДСТУ 4807-2007 «Вина ігристі. Технічні умови», а зразок №3 має нижчі показники якості (піностія, гра піни, колір та аромат) згідно з ДСТУ 4800-2007 в порівнянні з іншими зразками.

В процесі проведення фізико-хімічних досліджень було встановлено, що досліджувані зразки вин ігристих брют відповідають по всім показникам якості за ДСТУ 4800-2007 «Шампанське України. Технічні умови» та ДСТУ 4807-2007 «Вина ігристі. Технічні умови».

На основі проведеної роботи можна дати такі рекомендації для виробника: зразку №3 ТМ «Артемівськ Крим» покращити органолептичні властивості (піностія, гра піни, колір та аромат).

колір, гру піни та аромат). Зразку №2 ТМ «SHABO» збільшити шрифт та зробити його іншого кольору для більш зручного прочитання споживачу. Рекомендоване для вживання вино ігристе бріют під зразком №1 ТМ «Одеса», так як воно відповідає всім правилам маркування, органолептичним та фізико-хімічним вимогам.

Науковий керівник – доктор техн.наук, Ткаченко О.Б.

БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ

**Хробатенко О.В., ст. викладач кафедри товарознавства,
управління безпечністю та якістю
Івченко Д.С., студентка факультету торгівлі та маркетингу
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ, Україна**

Плоди томатів мають високу біологічну цінність через значний вміст органічних кислот, мінеральних речовин, вітамінів, провітамінів, фітонцидів, барвних речовин та харчових волокон. Однак їх кількість в готовому томатному сокові досить незначна, через втрати, пов'язані з технологією виробництва. В процесі виробництва сік, зазвичай, спочатку згущують, а потім відновлюють. Саме тому актуальним питанням є дослідження біологічної цінності соків та розширення показників, за якими контролюють якість та безпечність готової продукції.

Особливо цінними є барвні речовини томатів, зокрема β -каротин та лікопін. β -каротин має провітамінну (попередник вітаміну А) та антиоксидантну активність. Лікопін, який надає томатам червоного кольору, має сильні антиоксидантні властивості, попереджає розвиток атеросклерозу, онкологічних захворювань, катаракти та ін. Найкраще лікопін засвоюється з термічно оброблених продуктів, тому томатний сік можна вважати джерелом лікопіну.

Для дослідження вмісту β -каротинів нами було обрано 4 найменування соків: ТМ «Sandora», ТМ «Садочок», ТМ «Rich» та ТМ «Galicia».

Визначення вмісту β -каротину в продуктах проводили із використанням методів екстракції, хроматографічної адсорбції та спектрофотометрії [1]. За результатами досліджень було встановлено, що у більшості дослідних зразків вміст β -каротину коливається в межах 2,4-3,2 мг/100г, лише у ТМ «Galicia» даний показник суттєво вищий, та становить 5,89 мг/100г, така різниця спричинена в першу чергу, способом виробництва соку, адже лише сік ТМ «Galicia» є соком прямого віджиму, всі інші представлені зразки – відновлені соки.

Хоча вміст β -каротину не нормується нормативними документами [2], його вміст є важливим в томатних соках, адже β -каротин має провітамінну та антиоксидантну активність, крім того опосередковано може свідчити про якість готового продукту.

Література:

1. Орлова Н. Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Практикум : посіб. / Н. Я. Орлова. — К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2008. — С. 94—98.

ОБГРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ГІДРОКОЛОЇДІВ З РЕГУЛЬОВАНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ ФОРМОВАНИХ ВИРОБІВ ІЗ ГІДРОБІОНТІВ	
Нікітчина А.О., Парелюлько В.С.	203
БЕЗПЕЧНІСТЬ ТА ЯКІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Переходько А.С.	205
ТЕОРЕТИКО-ФІЗІОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИКОРИСТАННЯ ГЕЛІВ ХАРЧОВИХ ПЛІВКОУТВОРЮЮЧИХ З АМІНОКИСЛОТАМИ У ХАРЧУВАННІ МОЛОДІ	
Поливанов Є.А.	206
ЩОДО ПИТАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	
Роньшина К.О.	207
РОЗРОБКА СНЕКОВОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ МОЛОДІ, ЗБАГАЧЕНОЇ ОМЕГА ЖИРНИМИ КИСЛОТАМИ	
Рудь Є.С.	208
ВИКОРИСТАННЯ ПРІСНОВОДНОГО МОЛЮСКА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОГО ОБ'ЄКТА ТЕПЛОВИДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ	
Старкова Е.Р., Андрощук О.С.	209
ТЕСТ-ОПРЕДЕЛЕНИЕ АНТИБИОТИКОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ	
Стахурская Ю.А., Ершова Е.С., Ляшан А.Г.	210
ВПЛИВ МУЛЬТИПРОБІОТИКІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Сухоцька А.В., Золотоверх К.В.	211
НОВИЙ ПРОДУКТ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ	
Тканка С. М., Тищенко Л.М.	212
ВИКОРИСТАННЯ КОМПОЗИЦІЇ З БУРЯКА СТОЛОВОГО ТА ПЛОДІВ ВИШНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДКИХ СТРАВ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Ущиповський А.О.	213
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН МАРКИ БРЮТ	
Фасоля А.С., Батраков О.О.	215
БІОЛОГІЧНА ЦІННІСТЬ ТОМАТНИХ СОКІВ	
Хробатенко О.В., Івченко Д.С.	216
ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ	
Хробатенко О.В., Гончар А.Ю.	217
РОЗРОБКА ХАРЧОВОГО РАЦІОНУ ЗГІДНО ПРИНЦИПІВ ДІЄТИ П'ЄРА ДЮКАНА	
Хробатенко О.В., Малишок О.О.	218
ПРИСКОРЕНА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СОЛОДУ З ВИКОРИСТАННЯМ СУМІШЕЙ ОРГАНІЧНИХ КИСЛОТ	
Хроменко Т. І.	219

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

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

Б.В. Єгоров

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**

Збірник матеріалів X Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів з міжнародною участю