

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГІВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**



SINCE **Ш** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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



5-6 листопада 2013 року

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія, доктори
наук, професори:

доктор техн. наук., доцент
доктори наук, ст. наук. співр.
кандидати наук, доценти

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко
О.О.Коваленко, Л.А. Осипова
В.О. Буданов, О.В. Дишкантюк,
М.М. Зацеркляний, С.В. Котлік,
С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова

Технічний редактор

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2013. — 273 с.

Збірник опубліковано за рішенням вченої ради від 3.09.2013 р., протокол № 1

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2013

РОЗДІЛ 2
МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ
ЖИТТЯ МОЛОДІ

речовин, але і забезпечувати цілеспрямоване потрапляння в організм компонентів функціонального призначення.

Технологічний процес виробництва продукту для спортивного харчування на основі сиру кисломолочного складається з наступних операцій: приймання та підготовка сировини і компонентів, тимчасове зберігання, складання суміші, перемішування, термізація, охолодження, пакування до споживчої тари, зберігання.

Зберігання продукту проводилося при температурі 4 ± 2 °C впродовж 10 діб.

Для проведення досліджень були вироблені наступні зразки: зразок 1 – контрольний зразок без термізації; зразок 2 – температура термізації 65°C, витримка 60 с; зразок 3 – температура термізації 70 °C, витримка 60с; зразок 4 – температура термізації 75 °C, витримка 60 с.

В процесі зберігання дослідні зразки продукту для спортивного харчування на основі сиру кисломолочного досліджували за фізико-хімічними, органолептичними та мікробіологічними показниками.

Досліджуючи усі зразки можна зробити висновок, що перші 2 дні усі зразки мають високі органолептичні та фізико-хімічні властивості.

На четвертий день у зразку 1, з'являються погіршення смаку та запаху. На шостий день погіршуються фізико-хімічні та органолептичні властивості у зразку 2, зразок 1 не відповідає вимогам за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Зразки 3 та 4 зберігають свою доброякісність на 10 добу зберігання. Але для проведення термізації при режимі 4 потребується більше енерговитрат, ніж при термізації за режимом 3. Мікробіологічні показники зразків 3 та 4 на останню добу зберігання наступні: дріжджі, пліснява не виявлені, БГКП - не виявлені в 0,01 г.

Таким чином можна зробити висновок, що при оптимальному режимі термізації (температура 70 °C, тривалість 60 с) продукт для спортивного харчування, має термін зберігання 8 діб при температурі 4 ± 2 °C.

Науковий керівник – асистент Романченко С.В.

ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Оганезова К.В., студентка V курса

Днепропетровский Университет им. А. Нобеля, г. Днепропетровск

Установлено, что вопрос о детском питании требует детального рассмотрения, разработке новой методологии для его классификации, ассортимента, маркировки и контроля качества.

Априори, питание играет важную роль в формировании, развитии и повышении иммунитета организма ребенка. С самого начала жизни мы закладываем основу рациона питания, а с ним и благоприятную питательную среду (витаминов, микроэлементов), способствующих росту и нормальной жизнедеятельности подростка. Для обеспечения всех потребностей организма ребенок должен получать пищу определенного качества и в нужном количестве.

Существующий в настоящее время микробиологический контроль производства продуктов питания предусматривает исследования только на наличие санитарно-

показательных групп микроорганизмов, что не позволяет судить о степени безопасности готового продукта для детей раннего возраста.

Установлено, что наименее защищены против возбудителей инфекционных заболеваний недоношенные дети и дети первых трех месяцев жизни, находящиеся на искусственном вскармливании, для которых в большей степени и предназначены детские молочные продукты. Следует подчеркнуть, что бактериологические нормативы на потенциально патогенные и патогенные микроорганизмы для детских молочных продуктов и их компонентов ранее не были разработаны.

Соответственно требует детального рассмотрения вопрос о детском питании, разработке новой методологии для его классификации, ассортимента, маркировки и контроля качества. Продукция данного назначения хоть и представлена отечественными товаропроизводителями, но большая ее часть основана на импорте и в высоком ценовом сегменте, поэтому стратегически благоприятной будет внедрение государственной программы по поддержке производителей качественного, органически чистого продукта для детского питания.

Дети часто получают пестициды через грудное или коровье молоко. С коровьим молоком происходит следующее: если животное паслось на загрязненной местности, то это становится крайне опасным, влияет на показатели его качества и изменяет химический состав молока.

Эти и еще множество других параметров создают оптимальные условия для проникновения сразу в два организма инфекций и вредных химических веществ, что приводит к врожденным порокам и к прерыванию беременности. Все вышеперечисленные факторы влияют на изменения на генном и клеточном уровнях.

Далеко не всегда молоко, купленное в магазинах, можно считать безвредным и чистым, а также безопасным для употребления, как детей так и взрослых — ведь молоко закупается в разных сельских хозяйствах, а затем практически сразу смешивается. Да и на заводах не всегда берут пробы для определения качества. А если и проверяют, то выяснить, откуда поступил загрязненный продукт, практически невозможно. Поэтому покупатели, если это еще и будущие мамы не могут быть уверенными в качестве такой продукции, соответственно и для употребления она не пригодна.

Научный руководитель – канд. техн. наук, доцент Холодова О.Ю.

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ

Потамошнієва О. М., Сінопальнікова Н. М., Туренко Н. М.
Харківський національний педагогічний університет
ім. Г.С. Сковороди, м. Харків

Здоров'я є найголовнішою цінністю людського життя. Але нажаль, що року ми спостерігаємо погіршення здоров'я дітей та молоді нашої країни.

Одним з найважливіших факторів, що визначають стан здоров'я, як окремої людини, так і нації в цілому є харчування. Якщо харчові продукти неякісні, режим харчування неправильний, раціон незбалансований, з'являються хвороби.

За складних соціально-економічних умов знижується контроль за якістю сільськогосподарської продукції, з'являються нові джерела харчової сировини, змінюється

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВЖИВАННЯ ПИТНОЇ ВОДИ, ЗАБРУДНЕНОЇ НІТРАТ-ІОНАМИ Малюченко Ю.С.....	55
ОГЛЯД РИНКУ ПРЕПАРАТІВ ДЛЯ БОРОТЬБИ ІЗ ЗАЙВОЮ ВАГОЮ Сєногонова Г.І.....	56
НАПИТКИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ В ПИТАНИИ МОЛОДЕЖИ Крукович О.В.....	57
ПРОСТОРОВО-ТЕРИТОРІАЛЬНІ ПРОБЛЕМИ ЗАХВОРЮВАНOSTI НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Ярьоменко С.Г.....	58
РЕАКЦІЇ АДАПТАЦІЇ ОРГАНІЗМУ ТА ЇХ ХАРАКТЕРИСТИКА У ДІТЕЙ ІЗ ХРОНІЧНИМ ГАСТРИТОМ Ласюк К.В.....	59
ВЕГЕТАРІАНСТВО В СИСТЕМІ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ Бондаренко О.М.....	60
ОСОБЛИВОСТІ ХАРЧУВАННЯ НАСЕЛЕННЯ УКРАЇНИ Валевська Л.О.....	61
СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Лисицина Ю.В.....	62
СТАБИЛЬНОСТЬ ИММОБИЛИЗОВАННЫХ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТОВ ПО ОТНОШЕНИЮ К ИОНАМ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ Силенко М.С.....	63
ВПЛИВ ФІЗИЧНИХ НАВАНТАЖЕНЬ НА ПОКАЗНИКИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО СТАНУ СТУДЕНТІВ МОЛОДШИХ КУРСІВ Яготін Р.С.....	64
ПРОБЛЕМА НАДМІРНОГО СПОЖИВАННЯ ЦУКРУ Литвин Я.С.....	65
ОБГРУНТУВАННЯ ТЕРМІНУ ЗБЕРІГАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРОДУКТУ ДЛЯ СПОРТИВНОГО ХАРЧУВАННЯ Варфоломєєва О.А.....	66
ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ Оганезова К.В.....	67
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ Потамошнієва О.М., Сінопальнікова Н.М., Туренко Н.М.....	68
РОЛЬ ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ Каркачова Н.К.....	70

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VI Всеукраїнської науково-практичної конференції
молодих учених та студентів
з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»
5-6 листопада 2013 року**

Головний редактор, д-р техн. наук, проф. Б.В. Єгоров
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф. Л.В. Капрельянц
канд. техн. наук, доц. О.М. Кананихіна
Технічний редактор Т.С. Лозовська

Підписано до друку 03.09.2013 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848