

**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

НТБ ОНХТ

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 брют 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.

2. ДСТУ 7159:2010. Соки відновлені. Загальні технічні умови. — К. : Держспоживстандарт України, 2011. — 9 с.

ВЕГАНСТВО ЯК КОНЦЕПЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В СУЧАСНОМУ СВІТІ

**Хробатенко О.В., к.т.н., ст. викл. кафедри товарознавства,
управління безпечністю та якістю**

**Гончар А.Ю., студентка 5 групи 3 курсу факультету торгівлі та маркетингу
Київський національний торговельно-економічний університет
м. Київ, Україна**

Вегетаріанство — раціон харчування, при якому людина не споживає продуктів тваринного походження. Одним із різновидів даної концепції є веганство, що характеризується повною відмовою від продуктів, які стали результатом насильства над тваринами та експлуатації тварин задля власних потреб.

Нещодавні дослідження встановили, що у вегетаріанців ризик померти від ішемічної хвороби серця зменшується на 31% (чоловіки) і на 20% (жінки) що пов'язано з нижчим рівнем холестерину у їхній крові: на 14% у лактоовоовегетаріанців та на 35% у веганів. Недоліком вегетаріанства вважають неможливість повною мірою забезпечити організм людини незамінними амінокислотами, Цинком, Ферумом, Кальцієм і вітаміном В₁₂. У вегетаріанців може виникнути ризик розвитку анемії, гіпо- та авітамінозів.

Для встановлення рівня задоволеності потреб організму у макронутрієнтах було проведено дослідження. Розрахувавши власні енерговитрати за хронометражно-табличним методом було визначено рівень середньодобових енерговитрат та розраховано потреби в макронутрієнтах згідно рекомендацій ФАО ВООЗ.

Враховуючи потреби власного організму, та на основі розрахованих даних, було розроблено оптимальний харчовий раціон, з розрахунку на 3 тижні. В таблиці 1 представлені розрахунки спожитих макронутрієнтів за 3 найбільш типові дні кожного з 3-х тижнів.

Таблиця 1

Задоволення потреб організму в макронутрієнтах

| Макро- нутрієнти | Потре- ба органі- зму | Середньостатистичний день 1-го тижня | | Середньостатистичний день 2-го тижня | | Середньостатистичний день 3-го тижня | |
|-------------------------|--------------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|---|--------------------------------------|
| | | Спожито за день | Задово- лено добову потребу | Спожито за день | Задово- лено добову потребу | Спожито за день | Задово- лено добову потребу |
| Білки | 65,7 г | 54,83 г | 83,5 % | 55,98 г | 85 % | 63,93 г | 97 % |
| Жири | 56,1 г | 39,28 г | 70 % | 50,13 г | 89 % | 44,58 г | 79 % |
| Вуглеводи, г | 313,4 г | 288,39 г | 92 % | 338,19 г | 107 % | 309,09 г | 98 % |
| Енергетична цінність | 2020 ккал | 1725 ккал | 85 % | 1666,2 ккал | 82 % | 1624,5 ккал | 80,4 % |

| | |
|---|-----|
| 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 ТЕПЛОВОДНОГО РИБНИЦТВА В ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ | |
| Старкова Е.Р., Андросук 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 | |
| Ущাপовський А.О. | 213 |
| ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ БЛИХ ПРІСТИХ ВИН МАРКИ БРІУТ | |
| 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.

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

Б.В. Єгоров

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**