

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



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

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 техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

ОГЛЯД ВИМОГ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ СОЛОДКИХ СТРАВ

Каленик Р.В., студент ОКР «Магістр» факультету ТВКШТ
Одеська національна академія харчових технологій

Ринок харчових концентратів різноманітний і продовжує розширюватися, популярність «швидкої їжі» пояснюється її доступністю для населення. Асортимент харчових концентратів дуже великий. До групи солодких страв входять свіжі та швидкозаморожені плоди та ягоди, компоти, желе, пудинги, киселі та інше.

Кисіль приготований зі свіжих високоякісних ягід або соків має оздоровчі властивості, які багато в чому залежать від того, з яких плодів зварений кисіль. До складу цього напою входить клітковина, що стабілізує функціонування шлунково-кишкового тракту, створює відчуття комфорту в шлунку, утворює перепону переїданню.

Кисіль являється простим, відносно дешевим та смачним продуктом. Користується широким попитом як у звичайного споживача, так і дітей. Все більшої популярності набувають киселі у якості спеціалізованих продуктів, а також і продуктів масового споживання.

Але останнім часом виробники замість натуральної сировини використовують барвники і ароматизатори, які не є корисними для здоров'я людини. На сьогоднішній день більшість людей обирають напівфабрикати та концентрати, які є зручними та швидкими в приготуванні.

Аналіз маркування проводили згідно з такими нормативними документами: ДСТУ 2418-2003 «Солодкі страви киселі. Загальні технічні умови» та ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила».

Згідно з ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» не дозволено використовувати в назвах харчових продуктів назви натуральних харчових продуктів, які в тій чи іншій формі не входять до їхнього складу. У разі включення до складу таких продуктів ароматизаторів, що імітують наявність у них натуральних харчових продуктів, в їх назві зазначають, що ці продукти з ароматом фруктів, овочів.

Також заборонено наносити на споживчу тару зображення сировинних компонентів, що не були використані під час виготовлення продукту. Однак стандарт дозволяє нанесення цих зображень, якщо рецептурою передбачено використання ароматизаторів, які надають продукту смаку тих компонентів, які не були використані при виготовленні харчового продукту. Таку поступку, на нашу думку, можна розглядати як недосконалість самого нормативного документа, адже подібні зображення наводять споживачів на думку, що вони купують продукти з додаванням натуральних компонентів, які зображені на упаковці.

У складі киселів були вказані такі компоненти: цукор білий, крохмаль картопляний, кислота лимонна харчова, а також барвники та ароматизатори, серед яких є безпечні і дозволені (Е-163 – Антоціани), а також небезпечні (Е-124 – барвник штучний харчовий «Понсо 4R»). У деяких країнах барвник Е-124 вважається алергеном і канцерогеном. На нашу думку виробникам можна рекомендувати використовувати натуральні харчові добавки (барвники), адже їхній широкий асортимент це дозволяє.

Науковий керівник – канд. техн. наук, асистент Памбук С.А.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ В НАШЕМ ПИТАНИИ Борисенко С.В.....	309
ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ТУРИЗМ В ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ Брайлян Б.....	310
ОЦІНКА СОРБЦІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧОРНОЗЕМУ ЗВИЧАЙНОГО ЩО- ДО ПОГЛИНАННЯ ДЕЯКИХ ЕКОТОКСИКАНТІВ Воронкіна А.І., Смітюк Н.М.....	311
ОЗДОРОВЛЕНИЕ В СКАНДИНАВСКИХ СТРАНАХ ЕВРОПЫ Гусейнов С.....	312
ВИЗНАЧЕННЯ РУХЛИВОСТІ СЕЛЕНИТ-ІОНУ В ЧОРНОЗЕМІ ЗВИЧАЙНОМУ Дроненко Ю.В., Смітюк Н.М.....	314
ЕКОЛОГІЧНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ З ВИКОРИСТАННЯМ БЕЗВІДХОДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ УПАКОВКИ Дудкіна О.О.....	315
ОГЛЯД ВИМОГ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ СОЛОДКИХ СТРАВ Каленик Р.В.....	316
ОЗДОРОВЛЕНИЕ В ДОНЕЦКОМ КРАЕ Кухаренко Т., Первых А.....	317
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ОТХОДОВ Лукьянова А.С.....	318
ПАРНИКОВЫЙ ЭФФЕКТ Младёнов И.Ю.....	319
ПРО ЯКІСТЬ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ ІНОЗЕМНОГО ПОХОДЖЕННЯ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ УКРАЇНИ Мурсалова Я.І.....	320
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ АЗЕРБАЙДЖАНА Наджафова К.Р.....	321
ОЗДОРОВЛЕНИЕ НА КУРОРТЕ «СЕРГЕЕВКА» Сорочан Л.....	322
ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ КУЛОНОМЕТРИЧНОГО ТИТРУВАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ЙОДУ У БУРИХ ВОДОРОСТЯХ Нікітін С.В.....	324
РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Понтус І.М.....	325
ЕКСПЕРТИЗА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВОВАНОГО ГОРОШКУ ВІТЧИЗНЯНОГО Й ІНОЗЕМНОГО ВИРОБНИЦТВА Сосницький Б.І.....	326