

**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

ційний синдром, інтелектуальна деградація, порушення психіки, подвоєння в очах, глухота, маріння.

Вміст сивушної олії в етанолі вищих сортів зарубіжного виробництва коливається в межах 1 – 55 мг/л. У коньяках, на відміну від горілок, її вміст не нормується і досягає – 1500 – 2000 мг/л. Ром, бренді та віскі містять 1000 – 4000 мг/л сивушної олії, вміст якої зростає під час старіння цих напоїв. Вміст аліфатичних спиртів у винах коливається у межах 250 – 650 мг/л. У зразках самогону, а також в італійській граппі рівень вищих спиртів досягає 1500 – 7000 мг/л. Для очищення етилового спирту від сивушних олій на виробництві проводять ректифікацію спирту.

Метиловий спирт – домішка, яку найважче відокремлювати в процесі ректифікації етанолу. За ароматом, смаком і кольором він мало відрізняється від етанолу. Метанол відноситься до числа нервово-судинних ядів, здатний до накопичення в організмі. Отруєння метанолом практично завжди призводить до летальних наслідків.

Науковий керівник – канд. хім. наук, доцент Мазур Л.М.

АНАЛІЗ ЕКСПОРТУ ТА ІМПОРТУ ТЕКСТИЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ В УКРАЇНІ

**Іванов В., студент 4 курсу факультету технології товарознавства
харчових продуктів та продовольчого бізнесу
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

В сучасних умовах розвитку легкої промисловості, текстильна галузь продовжує займати провідне місце не тільки на внутрішньому, але й на зовнішньому ринках. Звичайно, виникає необхідність не тільки модернізації виробництва, але й підвищення вимог до якості і безпечності текстильних матеріалів, що, в свою чергу, несуть не тільки позитивні наслідки, але й мають цілий ряд проблем, одним із яких залишаються технічні бар'єри, зокрема високі вимоги з питань якості й безпечності.

Враховуючи цей факт, для ефективного забезпечення високого рівня якості текстильних матеріалів, вітчизняні та зарубіжні виробники продовжують розробляти нові матеріали, які мають комплекс необхідних споживних властивостей. В результаті, на ринку України спостерігається щорічна поява нових тканин зі спеціальною структурою та видами обробки, в більшості іноземного походження [1].

Цей факт, можливо, пояснюється появою нових торговельних партнерів з країн ЄС та подальшим розвитком зовнішньоекономічних відносин України з основними імпортерами. У 2016р. найбільшими імпортерами текстильної промисловості в Україну були Китай (27,4%), Польща (10,2%), Туреччина (9,2%), Німеччина (8,2%) та Італія (7,1%), але ситуація у 2017р. значно змінилась: Китай – 25,4%, Італія – 23,6%, Туреччина – 18,2%, Німеччина – 12,3% і Польща – 15,6%, незначну долю в імпорті займають Бангладеш та Марокко. Що стосується експорту, за 2017р. основними експортерами стали Російська Федерація, Польща, Румунія та Грузія (рис. 1) [2].

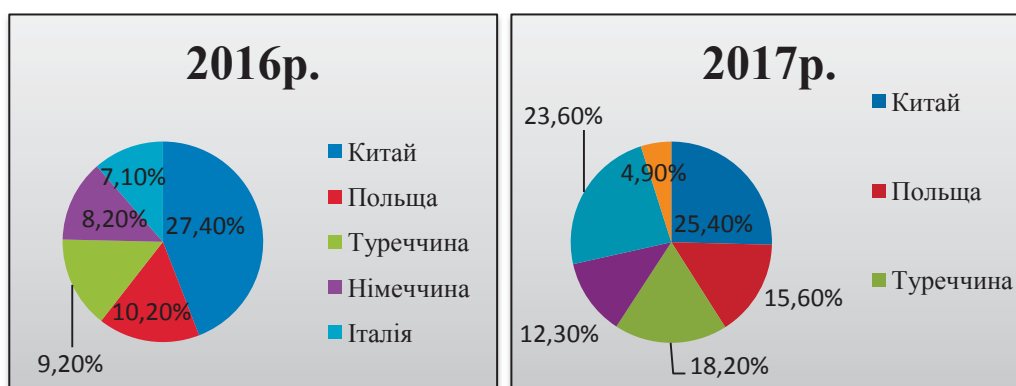


Рис. 1 - Основні імпортери текстилю в Україну за 2016-2017рр.

Також примітним залишається той факт, що конкурентоспроможність української текстильної промисловості не знизилась після вступу до Світової організації торгівлі. Україна займала 76-у позицію серед 144 країн світу за Індексом глобальної конкурентоспроможності 2014-2015 років, у 2015-16рр. – 79 серед 140 країн, 2016-2017рр. – 85 серед 138 країн, , 2017-18рр. – 81 серед 137 країн[3].

Провідна роль у завоюванні зовнішніх ринків збуту вже кілька років належить ТОВ «Текстиль-контакт», ПАТ «Україна» (м. Житомир), ПАТ «Черкаський шовковий комбінат», ВАТ «Тернопільське об'єднання «Текстерно», ВАТ «Рівнелъон», ТОВ «Любава-Грація» (Черкаси), ПАТ «Трикотажна фірма «Роза» (м. Київ), ПАТ «Софія»(м. Бровари) та ін.

В цілому, експортно-імпортний стан текстильних матеріалів представлений на рисунку 2, де бачимо, що в останні роки експорт та імпорт знаходяться практично на одному рівні, але імпорт дещо перевищує експорт.

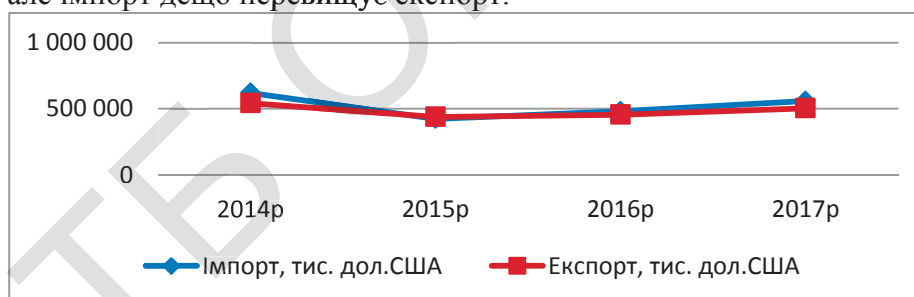


Рис. 2 - Графік експорту та імпорту текстильних матеріалів за 2014-17рр.

У 2014р. спостерігається зростання обсягів імпорту – 620014 тис. дол. США, а у 2015р. бачимо значне зниження як долі імпорту (42487 тис. дол. США), так і експорту (439447 тис. дол. США), які в цей рік практично зрівнялись згідно офіційних даних ДФСУ. Починаючи з 2016 р. за офіційними даними, доля імпорту та експорту почали стрімко рости і досягли 558992 тис. дол. США та 503599 тис. дол. США відповідно. Але на сьогодні Україна все ще залишається імпортно-орієнтованою країною[2].

Також слід відмітити, що «тіньовий імпорт» текстилю має дещо інші показники. За даними інформаційного агентства «Уніан» на внутрішньому ринку товарів 58% - це імпорт, 20,8% - контрабанда або тіньовий бізнес, власне виробництво складає 14,7% і секонд-хенд – 6,5%.

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. Адже не менш актуальною проблемою залишається надходження на внутрішній ринок імпортованих товарів, зокрема із заниженою митною вартістю, де політика протекціонізму перестає 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

**Іващук 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,

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 ТОПНАМБУРУ І ЦИКОРІО У ВИРОБНИЦТВІ ПЕЧІНКОВОГО ПАШТЕТУ	
Калина В.С., Джиджелав 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 КУЛІНАРИИ	
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