

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



SINCE **Ξ** 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:

А.Т. Безусов, А.І. Віват, К.Г. Іоргачова,  
О.А. Нетребський, Л.М. Тележенко, М.Г. Хмельнюк,  
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно

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

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**

У сфері контролю над потенціалом безпеки харчування населення, якістю і безпекою продовольчої сировини і продуктів харчування необхідні наступні заходи: активувати прийняття «Концепції державної політики в галузі здорового харчування населення України»; визначити найбільш вагомі регіональні забруднювачі навколишнього середовища і продуктів харчування з оцінкою експозиції і дозо-ефективної залежності їхнього впливу на здоров'я населення; здійснювати соціально-гігієнічний моніторинг за забрудненням харчових продуктів і продовольчої сировини потенційно небезпечними забруднювачами різної природи; визначити основні напрями профілактики аліментарно-залежних захворювань і станів; забезпечити подальше вивчення впливу генетично модифікованих продуктів харчування на здоров'я населення з врахуванням даних науки і розпоряджень керівних органів; удосконалити методи оцінки ризику різних рівнів забруднення продуктів харчування, оцінку їх небезпеки для здоров'я людини; посилити контроль за якістю виробленої, ввезеної в Україну і реалізованої продукції, за попередженням харчових отруєнь.

Науковий керівник – д-р техн. наук ,проф. Тележенко Л.М.

## **ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ПОГЛЯДУ ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ**

**Лопаткін І.І., Сізов О.О., Тьосов С.С., Кузьменко Д.Ю.,  
студенти II курсу інституту ІТОТТ**

**ДЗ «Луганський національний університету ім.Т. Шевченка», м. Луганськ**

За останні роки асортимент і обсяги реалізації м'ясних товарів значно виросли. На ринку м'яса, що користується стабільним попитом у споживача, представлені різні його види, і покупцеві іноді важко вибрати якісний продукт із цього різноманіття.

На даний час ковбасні вироби часто бувають схильні до різних видів фальсифікації (асортиментна, якісна, інформаційна і ін.).

Фальсифікація якості ковбас може відбуватися за рахунок збільшення кількості води, заміни натурального м'яса умовно придатними, або нетрадиційною сировиною, порушення рецептури, введення добавок, які не притаманні даному виду ковбас, порушення технології виробництва, режимів транспортування та реалізації готових виробів.

Одним з основних способів фальсифікації є використання компонентів при виробництві ковбаси, не передбачених затвердженою рецептурою. Така ковбаса, поза сумнівом, має знижену харчову цінність, а іноді може служити джерелом несприятливих для здоров'я людини хвороботворних компонентів.

Таким чином, розробка методики ідентифікації різних шкідливих домішок у складі ковбасних виробів (зокрема, варених) ми вважаємо серйозним етапом процесу оцінки безпечності м'ясних продуктів.

Одним з етапів виявлення фальсифікації ковбасних виробів є аналіз їх амінокислотного складу. Проведені дослідження показують, що різні компоненти рецептури варених ковбас мають неоднаковий склад амінокислот. Зокрема, було проаналізовано основні види ковбасної сировини (свинина, яловичина, м'ясо птиці) і деяку сурогатну сировину, яку нерідко використовують на м'ясопереробних підприємствах. Аналіз амінокислотного складу такої сировини, дозволив зробити наступні висновки.

Зразок № 1 - яловичиною I категорії. Загальний вміст амінокислот в яловичині перевищує решту всіх зразків – 18351,4 мг на 100 г продукту. Можна відзначити високий вміст таких незамінних амінокислот, як лізин, ізолейцин і лейцин, проте, низьку концентрацію метіоніну.

Зразок № 2 – безкісткова свинина, має також достатньо високий вміст незамінних амінокислот, серед яких можна виділити високу концентрацію треоніна.

Зразок № 3 – свинячі щоки. Цей інгредієнт не повинен бути присутнім у ковбасних виробках вищого ґатунку (згідно діючим державним стандартам). Проте нерідко виробники використовують свинячі щоки для часткової заміни натурального м'яса. Амінокислотний склад свинячих щік істотно відрізняється від представлених вище зразків. Перш за все відзначимо невисокий загальний вміст амінокислот – 14162,8 мг/100 г продукту. Крім того, у свинячих щоках спостерігається низький вміст таких амінокислот, як ізолейцин і лейцин, фенілаланін, аргінін, гістидин, пролін, тирозин.

Вважаємо, що результати аналізу амінокислотного складу досліджуваних видів сировини з урахуванням аналогічних досліджень готової ковбасної продукції допоможуть розпізнати її фальсифікацію.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Сеногонова Л.І.

## **ШОКОЛАД І ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ЛЮДИНИ**

**Курчевська О. В., студентка V курсу факультету ГРТБ  
Національний університет харчових технологій, м. Київ**

Люди в усьому світі полюбляють шоколад. Це не тільки смачне задоволення для багатьох, тому – що шоколад має певні переваги для здоров'я при споживанні в помірних кількостях. За даними інтернет – досліджень, німецькі вчені показали, що хто споживав шоколад мав 37 % зниження серцево – судинних захворювань і на 29 % зниження частоти інсульту в порівнянні з тими, хто вживав шоколад в незначній кількості. В одній шоколадці (40 г.) міститься більше антиоксидантів чим в келиху червоного вина. Тобто шоколад добре справляється з виведенням токсинів з організму. Він зміцнює кров'яні судини, змушує серце битися рівно та нормалізує підвищений тиск.

Шоколад також корисний для роботи мозку. Споживання невеликої кількості шматків шоколаду підвищує стійкість до стресів і покращує пам'ять. Шоколад містить антиокислювачі, що захищають мозок від старіння і хвороб. Тому студентам перед іспитами рекомендується з'їсти шоколад.

Шоколад дає енергію та бориться з депресією. Він містить кофеїн та теобромін, що стимулюють викид енергії організмом. У зернах какао міститься речовина фенілетиламін, що сприяє активній продуктивності організму людини ендорфінів. Крім цього в шоколаді високий зміст магнію, що робить нервову систему більш стійкою. Шоколад особливо корисний студентам при поганому настрої та депресіях.

Шоколад дуже корисний для ясен і зубів. Адже в ньому містяться масла, що покривають зубну емаль і це призводить до запобігання розвитку бактерій.

За допомогою шоколаду можливо схуднути. Дослідження, проведене в Університеті Каліфорнії показало, що після вживання шоколаду покращується метаболізм. Дослідники виявили, що дорослі, які споживали шоколад часто мали нижчий індекс

ШОКОЛАД И ЕГО РОЛЬ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА Мурзина Н.Р.....	71
СОЛОДКА ПРОДУКЦІЯ ОЗДОРОВЧОГО СПОЖИВАННЯ Щирська О.В., Гасюк М.В.....	72
ПЕКТИНИ ТА ПЕКТИНОВМІСНА СИРОВИНА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ІМУННОГО СТАТУСУ ЛЮДИНИ ШЛЯХОМ ВІДНОВЛЕННЯ КИШКОВОЇ МІКРОФЛОРИ Довгополова О.О.....	73
РОЛЬ ПЕКТИНОВМІСНИХ СОЛОДКИХ СТРАВ У ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ ТА ПІДЛІТКІВ Федірко А.О.....	74
АНАЛІЗ ПРОБЛЕМИ ХАРЧУВАННЯ СТУДЕНТІВ Тюшляєва А.Ю.....	75
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ Атанасова В.В., Кушнір Н.А., Куш А.П.....	76
ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ З ПОГЛЯДУ ЇХ БЕЗПЕЧНОСТІ Лопаткін І.І., Сізов О.О., Тьосов С.С., Кузьменко Д.Ю.....	77
ШОКОЛАД І ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ ЛЮДИНИ Курчевська О.В.....	78
ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ, ЯК ОДИН ІЗ АСПЕКТІВ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Осіпенко А.С.....	79
<b>РОЗДІЛ 3 – ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ</b>	
ДОСЛІДЖЕННЯ ДИКОРΟΣЛИХ РОСЛИН ЯК ПЕКТИНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ Жалінський В.В.....	82
ПУТИ ОПТИМІЗАЦІЇ КОРМЛЕННЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЇ ПТИЦЬ Малаки І.С.....	83
ХАРАКТЕРИСТИКА ХІМІЧНОГО СКЛАДУ ГОЛОЗЕРНОГО ВІВСА Соц С.М., Кустов І.О.....	84
ЗБАГАЧЕННЯ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ЧОРНИЦЕЮ Струк Ю.....	85
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЯЧМЕННОЙ МУКИ ДЛЯ СОЗДАНИЯ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Щербакова Е.А.....	86
ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ СУХИХ КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ Самуйленко Т.Д., Голянцева М.А.....	87

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