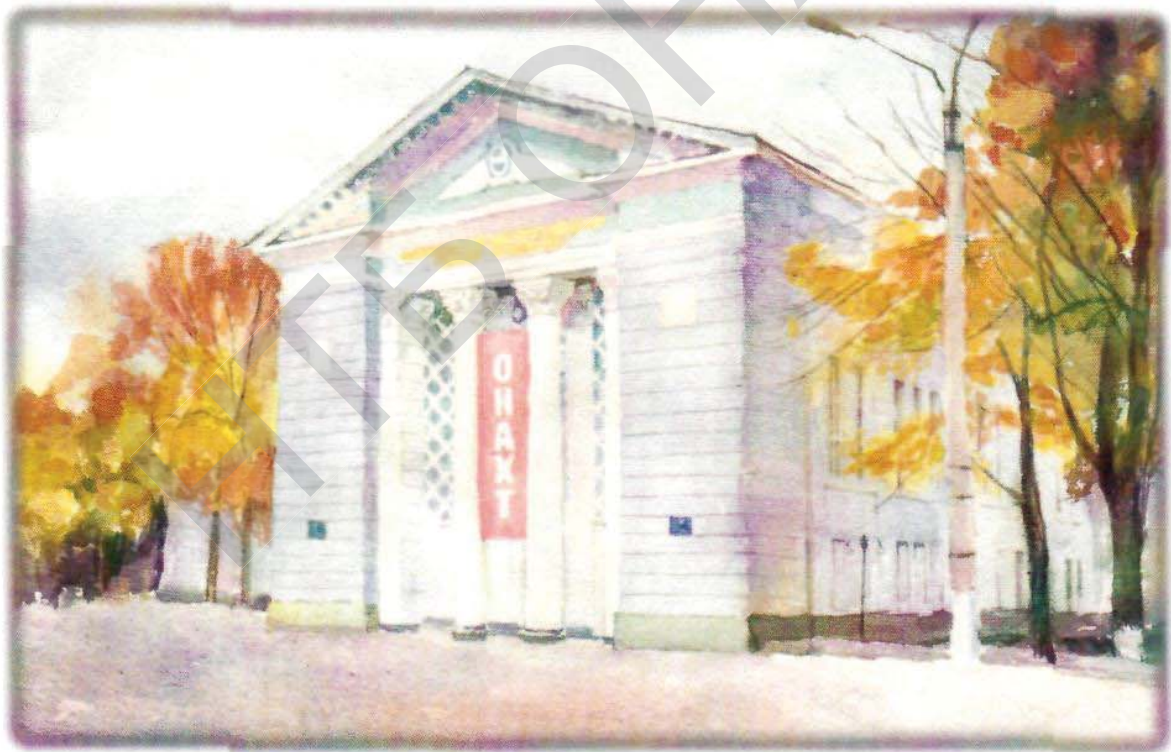


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



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

ляють його також із диких ягід: обліпихи, калини, ожини тощо. Означені продукти користуються попитом, так само як специфічні фермерські сири чи йогурти

Особливістю сучасного розвитку харчової промисловості за кордоном є позитивна тенденція до зростання обсягів випуску функціональних продуктів харчування, що сприяють збереженню і покращенню здоров'я споживачів. Певне зацікавлення викликають лактатвмісні харчові добавки (молочна кислота і її солі - лактати натрію і кальцію). Увага до них обумовлюється багатофункціональністю їх дії, в тому числі можливістю збагачення продуктів харчування мінеральними елементами. Вирішення проблеми підвищення вмісту одного з найбільш дефіцитних нутрієнтів - кальцію нерозривно пов'язане з питаннями його засвоюваності. Беручи до уваги той факт, що лактатвмісні інгредієнти характеризуються високим ступенем безпеки, їх застосування у виробництві цукристих кондитерських виробів є перспективним. Доведено ефективність застосування лактатвмісних добавок у виробництві желейного мармеладу функціонального призначення при збереженні основних технологічних параметрів процесу його отримання, а саме отримання продукту з покращеними споживчими властивостями і стійкістю до зберігання.

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

ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Ніколаєнко М. С., магістр

**Національний університет біоресурсів і природокористування України,
м. Київ**

За даними експертів ФАО/ВООЗ, на збереженні належного стану здоров'я населення на 50 ÷ 70 % позначається якість його харчування, оскільки спожиті їжа та питна вода є джерелом надходження у організм до 90% шкідливих сполук. Системою, що використовується для гарантування безпечності харчових продуктів, є концепція управління НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), визнаною у світі ознакою сучасного рівня керування, направленою на усунення проблем до того, як вони зможуть стати причиною виникнення загрози для здоров'я споживача. Першим і основоположним кроком при реалізації її вимог є ретельний аналіз потенційних ризиків, які підрозділяють на фактори біологічної, фізичної та хімічної природи. Фізичні фактори впливу пов'язані у першому наближенні з присутністю у продукті будь-якого фізичного матеріалу, який може викликати захворювання або спричинити споживачу шкоду (скло, метал, пластик тощо), біологічні – із забруднювачами виробленими мікроорганізмами, тваринами та рослинами токсичними сполуками, які потрапляють у організм шляхом інгаляції, споживання, ін'єкції, абсорбції. Зміст же ризиків хімічної природи кожна сторона трактує на свій розсуд. Це виводить на перший план необхідність уніфікації розуміння цього поняття.

Згідно із прийнятими поглядами, ризики хімічної природи викликані присутніми у харчових продуктах забруднювачами, класифікованими відповідно до сучасних по-

нять як токсини та токсиканти [1]. Токсином вважають будь-яку речовину, зазвичай природного походження, здатну нанести шкоду або привести до загибелі людей, тварин або рослин. Термін "токсикант" використовують у відношенні небезпечних для здоров'я сполук, вироблених людиною або утворених у результаті її господарської діяльності. На практиці ж термін "токсин" використовують неформально для позначення і тих, і інших речовин. Наразі, короткий перелік агентів, надмірну присутність яких класифікують як фактор ризику хімічної природи, є таким [2]:

1. Хімікати, які потрапили у харчові продукти ненавмисно:
 - сільськогосподарські хімікати – пестициди, гербіциди, регулятори росту рослин, залишки мінеральних добрив та ін.,
 - забруднювачі техногенного походження: миючі, дезінфікуючі, очищаючі засоби, масла та ін.,
 - токсиканти, що потрапили з довкілля – свинець, миш'як, кадмій, ртуть та ін.
2. Природні фактори ризику: продукти рослинного, тваринного чи мікробного метаболізму, наприклад, афлатоксини,
3. Хімікати, додані у харчові продукти свідомо: консерванти, харчові технологічні добавки та ін.

Базоване на такій класифікації розуміння природи хімічних факторів небезпечного впливу дозволяє направлено впливати на якість та безпечність харчової продукції і рекомендовано нами для користування при розробленні відповідних систем.

Література:

1. About PBTs | Persistent Bioaccumulative and Toxic (PBT) Chemical Program | US EPA."US Environmental Protection Agency.N.p., n.d. Web. 1 Oct. 2012
2. Електронний ресурс [www.c-sgroup.com/files/literature/toxicity-primer_0.pdf]

Науковий керівник – доктор. техн. наук,
професор Баль-Прилипко Л.В.

РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ КЕФАЛЕВИХ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРЕСЕРВІВ

**Нікітчина А.О., студентка ІІ курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ
Довжинська А.О., студентка ІІ курсу ф-ту ТХППКЗЕтаТ
Одеська національна академія харчових технологій, Одеса**

Україна володіє найбільшою площею внутрішніх водойм в Європі – близько 1,3 млн. га. При цьому 80 % рибної продукції, які споживають українці, – це імпорту [1]. Один з найпопулярніших видів імпортованої рибної продукції – лососеві. Представлені на ринку України лососеві, в основному, є видами, вирощеними в штучних умовах. В даний час є цілий ряд досліджень, присвячених вивченню відмінностей хімічного складу диких лососевих і вирощених в штучних умовах[2-4]. Крім відмінностей у хімічному складі м'яса вирощені в різних умовах особини лососів мають відмінності в «натураль-

РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗІ ШРОТОМ ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ	
Дишук Г.В.	187
НОВІ ВИДИ СИРОВИНИ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ – ЧИННИК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Забранська К.О.	188
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ. МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Зайцева Е.Ю.	189
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН «КАБЕРНЕ»	
Ільїн О.О., Батраков О.О.	190
ОТРИМАННЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОРОЗЧИННОГО МАНАНУ КАВОВОГО ШЛАМУ	
Камінський Д.С., Бандура Д.О.	191
БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ	
Ковбасюк К.С.	192
THE EFFECT OF ENERGY DRINKS ON THE ORGANISM OF YOUNG PEOPLE	
Korobka Y.V.	193
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ. МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Мазур М.В, Золотоверх К.В.	194
ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ НІТРАТІВ У САЛАТНІЙ ЗЕЛЕНІ	
Мазур Т. Г.	195
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ШОКОЛАДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗІ ШРОТОМ АМАРАНТУ	
Малецький М.В.	197
ДИЕТА КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ	
Манукян В.О.	198
ЗАСТОСУВАННЯ ФІЗІОЛОГІЧНО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ В ЖЕЛЕЙНОМУ МАРМЕЛАДІ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПОЛІПШЕННЯ ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ	
Нгуєн А. К.	199
ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Ніколаєнко М. С.	200
РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ КЕФАЛЕВИХ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРЕСЕРВІВ	
Нікітчина А.О., Довжинська А.О.	201

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