

**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

ється при виготовленні консервів, а також в миловарінні і лакофарбовій промисловості. Соняшникова олія входить до складу різних мазей.

Фосфор є важливим мінералом, який є в кожній клітині тіла для виконання їх нормальних функцій. Велика частина фосфору в організмі знаходиться як фосфат. Близько 85% фосфору організму знаходиться в кістках. Симптоми дефіциту фосфору про-вокують зменшення апетиту, неспокій, біль в кістках, жорсткі суглоби, постійну втому, переривчастий подих, дратівливість, слабкість і зміну ваги. У дітей це зниження зрос-тання і руйнування кісток і зубів. Занадто багато фосфору в організмі насправді викли-кає більше побоювань, ніж занадто мала його кількість. Занадто великий рівень фосфо-ру, викликаний захворюваннями нирок. Тому дуже важливим є контроль вмісту фос-фору в харчових продуктах, зокрема в соняшниковій олії.

Об'єктами аналізу були проби соняшникової олії, виготовленої з насіння, яке зберігалось протягом різного часу. Для виготовлення першого зразку використовували свіжозібране насіння, другого – через місяць після збору, третього - 6 місяців, четверто-го – 12 місяців. Після отримання аналізованих зразків вміст фосфору визначали по ГО-СТу31753-2012. Встановлювали вміст фосфору в перерахунку на стеароолеолецитин.

Таблиця 1. Вміст фосфору в аналізованих зразках

Олія виготовлена з насіння, яке зберігалось протягом ...	Вміст фосфору в перерахунку на стеароолеолецитин, %
Свіжозібране	0,20
1 місяць	0,25
6 місяців	0,60
12 місяців	0,90

Аналіз показав, що вміст фосфору в пробах збільшується при тривалому збері-ганні насіння. Це пов'язано зі зміною форм існування фосфору в насінні та переходом певної кількості з нерозчинної форми в розчинну. Вміст фосфору в зразку олії, виготов-леної з насіння, яке зберігалось протягом 12 місяців перевищує гранично допустиму норму на 10 %.

Науковий керівник - к.х.н., доцент Смітюк Наталія Михайлівна

ВПЛИВ GLUTEN-FREE БОРОШНА НА ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ГАРЯЧОГО ТОМАТНОГО СОУСУ

**Кучерявенко О. І., студентка II курсу факультету ГРтаТБ
Харківський торговельно-економічний інститут**

Київського національного торговельно-економічного університету, м. Харків

Celiac disease is a genetically determined chronic disease of the gastrointestinal tract caused by gluten of wheat, barley, rye and other grains. Gluten intolerance affects about one percent of people in the world, and the only effective therapy is the Gluten-Free diet.

Recently, research intensified to develop Gluten-Free culinary products for establishments. This allows the stakeholders with an active lifestyle to attend the nutrition

basis. However, such a visit may become difficult, since ordering dishes from the menu can be a difficult procedure. This observation is related to the fact that, of course, the dish consists of three components: the main product, the garnish and the sauce. Therefore, all dishes in the Gluten-Free menu meet the established conditions for safe eating.

One of the obvious options for solving this inconvenience is the introduction of Gluten-Free menu sauces that do not contain gluten. It is known that the sauce is called an additional component of the dish from the semi-liquid consistency, which is either used in the process of preparing the dish or is served in a ready dish to improve the taste and flavor of the main product. Sauces can be complemented by almost all hot and cold traditional dishes. Their use allows deepening the menu offers due to the reasonable combinatorics of culinary products from meat, poultry, fish, mushrooms and vegetables with various assortment lines of sauces.

The aim of the study is to develop the formulation and technology of hot tomato basic Gluten-Free sauce. To realize this goal, the possibility of using rice and maize flour instead of traditional wheat flour was studied. A large portion of traditional hot sauces is cooked with wheat flour, which gives the sauce the desired consistency. To make the sauce homogeneous, without lumps, for wheat flour, a specific method of heat treatment, known as patching, is used. Such a technological method allows increasing the amount of water-soluble substances in flour by denaturation of proteins and destruction of starch macromolecules. In addition, the powdered flour acquires the aroma of tufts, which positively affects the smell and taste of the sauce.

The results of the conducted research make the following conclusions regarding the organoleptic perception of Gluten-Free hot tomato sauce:- use as a maize and rice flour allows you to get a sauce with the usual appearance (uniformity, elasticity), smell (saturated broth with rooted roots and tomato), taste (sour-sweet, slightly spicy), consistency (semi-viscous)

- But in both cases the color of the sauce changed to dark orange;
- Passage of Gluten-Free flour does not significantly affect the viscosity of the sauce, however, to maintain a pleasant taste and aroma use the flour to pass;
- When using maize flour, it is necessary to increase its tabs to obtain the usual viscosity of the sauce.

Supervisor - Cand.tech. Sciences, Zhukov E. In

МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД ТА ЙОГО ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА

**Лебедюк М.І., магістрант факультету ТіТХІта ПБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Значна кількість людей вживають шоколад кожного дня, а саме головне, що не мало таких осіб, які вважають його найкращим кондитерським виробом. Сьогодні шоколад – звичний продовольчий товар, що вражає асортиментом, винаходами дизайну та смаковими властивостями. Це не дивно, адже за статистикою 73 % українців являються постійними споживачами шоколаду. Саме цей продукт займає третину ринку кондитер-

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., Джиджелова 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