

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

1 жовтня - 3 жовтня 2020 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, О.В. Бочарова,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко
О.О. Меліх, В.В. Немченко
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко
А.О. Соловей
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

Для позбавлення від алергії необхідно в першу чергу обстежити загальний стан імунної системи і всього організму. Наступним кроком має стати відвідування лабораторії і здача внутрішньошкірної проби на компонент-алерген. Після такої діагностики алерголог видасть рекомендації з вибору харчових продуктів, косметики і призначить курс лікування.

Якщо виникають такі ситуації, рекомендується використовувати сухі або масляні духи. Останні можна легко виготовити з натуральних олій навіть в домашніх умовах.

Науковий керівник – старший
викладач Мартиросян І.А.

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ

**Дзюбенко А.І., студент СВО «Магістр» факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів», кожен споживач для задоволення своїх потреб має право на гарантований рівень споживання, належну якість та безпеку товарів, необхідну доступну достовірну та своєчасну інформацію про товар, його якість, а також про його виробника.

Основну шкоду життю і здоров'ю споживачів завдає фальсифікація всіх алкогольних напоїв шляхом часткової або повної заміни харчового етилового спирту технічним, що містить підвищену кількість сивушних масел, метилового спирту, альдегідів, кетонів, складних ефірів, фурфуролу, які можуть викликати отруєння різного ступеня тяжкості, також до смертельного результату.

Фальсифікація вин, вермутів, коньяків України і брендів є приводом для анулювання ліцензій на виробництво і реалізацію цієї продукції.

Практика проведення експертизи та сертифікації показує, що коньяк належить до групи найбільш часто фальсифікованих напоїв, так як користується купівельним попитом і відносно дорого коштує.

На сьогоднішній день до найбільш поширених способів фальсифікації коньяків відносять:

- повну або часткову заміну коньячних спиртів на винні дистилати, отримані з більш дешевої сировини (вичавок, дріжджових і гущевих осадів та ін.);
- повну або часткову заміну коньячних спиртів на спирт етиловий ректифікований харчовий або технічний;
- приготування коньяків з коньячних спиртів, які не пройшли обов'язкової технологічної витримки в контакті з деревиною дуба, або умисне скорочення регламентованого терміну витримки;
- фальсифікацію віку – спотворення реального мінімального або середнього віку коньячних спиртів;
- випуск контрафактної продукції (підробку товарних знаків, марок і т.д.).

На коньяки в Україні діє ДСТУ 4700:2006 "Коньяки України".

Згідно з цим документом коньяк – міцний алкогольний напій з характерним букетом і смаком, отриманий купажем коньячних спиртів, витриманих не менше 3 років у дубовій тарі або ємностях з дубовою клепою. Відразу звертаємо увагу на той факт, що витримка коньячних спиртів не в бочці, а "на клепці" дозволяється.

У квітні 2011 року в ЗУ «Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів» були внесені зміни, в ході яких змінилося формулювання терміну «коньячний спирт», поставивши більш конкретні вимоги до технології витримки коньячних спиртів. Сьогодні «коньячним спиртом» є спирт, отриманий шляхом переробки коньячних виноматеріалів за спеціальною технологією для подальшої багаторічної витримки в дубовій тарі або нержавіючих чи емальованих ємностях з дубовою клепою.

Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України №702 від 27.12.2017р. затверджені Правила виробництва коньяків України, в яких прописані технологічні та виробничі регламенти, класифікація коньяків України, вимоги до відповідності за фізико-хімічними показниками коньячних виноматеріалів та спиртів коньячних молодих, а також за органолептичними і фізико-хімічними показниками коньяків України.

Для кожної назви коньяку України об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація цукрів і термін витримки спиртів коньячних встановлюються технологічними інструкціями.

Для оцінки органолептичних показників використовують 10-бальну систему (таку ж як для вин), в залежності від загальної кількості набраних балів визначають рівень якості коньяку. Інтенсивний ванільний аромат, присмак дуба, «випираючі» сивушні та

ефіроальдегідні тона, опалесценція, суспензії і осади свідчать про невисоку якість коньяку і, можливо, його фальсифікацію.

Фізико-хімічні показники повинні відповідати нормам, встановленим в нормативно-технічній документації. Тільки комплекс цих показників забезпечує отримання надійних результатів ідентифікації коньяків.

Керівник – канд. техн. наук,
доцент Мельник І.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ШВЕЙНОГО ОДЯГУ

**Карпук О.А., студентка 5 курсу факультету бізнесу
Луцький національний технічний університет,
м. Луцьк**

Швейна промисловість сьогодні є потужним багатогалузевим комплексом з виробництва товарів, а саме одягу для різних категорій населення (чоловічий, жіночий, дитячий).

Як і кожен товар, одяг має свої споживні властивості, які поділяють на шість основних груп: властивості соціального призначення, функціональні, ергономічні, естетичні властивості, надійність та безпека.

Саме тому, при виборі споживачами одягу важлива роль належить безпеці, адже швейні товари повинні не лише відповідати сучасній моді чи трендам сезону, а і не завдавати шкоди людині.

Загострення в останні роки екологічних проблем в світі, зокрема, і у легкій промисловості вимагає посилення контролю безпеки швейних товарів.

Причини виникнення негативних наслідків при виробництві товарів розглядають такі вчені як Степень Р.А., Ярищук О.В., Глубін П.А та інші.

Екологічні проблеми швейної промисловості виникають на етапах: очищення повітря і усунення шкідливих речовин при виробництві одягу, очищення стічних вод швейних підприємств, екологічна сертифікація швейного одягу.

У вітчизняній та зарубіжній практиці рівень безпеки товарів швейної промисловості, а саме одягу, визначають такими чинниками:

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ Дзюбенко А.І.....	121
ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ШВЕЙНОГО ОДЯГУ Карпук О.А.....	123
ЛАЙФХАКИ З ВИБОРУ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Кійко В.В., Янчик М.В., Мельник О.П.....	126
ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД Куліш І.М.....	128
АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ Кухта В.В.....	130
СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Мудренко М.О.....	131
ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ Трубінова А.А.....	134
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗУБНИХ ПАСТ Шаповаленко К.С.....	135
ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР Якимова Д.М.....	137
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	139
КАХЕТИНСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА: ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ Башкірова В.Д., Стародуб К.А.....	140