

**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**

НТТБ ОНХТ

Цілком очевидно, ми маємо можливість припускати, що якщо молодь буде харчуватися продуктами які містять ГМО, це може привести до негативних наслідків щодо всього людства. Для того, щоб люди і далі могли залишатися самим багаточисельним видом на нашій планеті, їм необхідні здорові нащадки, але молодь не може забезпечити це людству у тому випадку, якщо будуть харчуватися продуктами незрозумілої якості.

Отже, здорове харчування напряму пов'язане із медичними аспектами здорового способу життя як молоді, так і всіх людей у світі. На моє глибоке переконання, в Україні слід встановити більш жорсткіші ДСТУ, а також для імпортерів харчової продукції зробити необхідною перевірку на наявність ГМО.

Науковий керівник – к.б.н., доцент Гаркович О.Л.

## **ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН «КАБЕРНЕ»**

**Ільїн О.О. студент V курсу, аспірант Батраков О.О. ф-ту ТХПКЗЕтаТ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

Всі червоні вина можна поділити на дві групи: бленди та моносепажні вина. До блендів відносяться найбільш відомі – це регіон Бордо у Франції та супертосканські вина Італії. Розвиток моносепажних, тобто чисто сортових вин, характерно більше для країн Нового Світу і такі вина добре прижилися в Україні. В залежності від субрегіону в Бордо і наявності дозволених сортів використовують різні бленди, так наприклад, класична «бордоська суміш» - Каберне-Совіньон, Каберне-Фран, Мерло, ПітіВердо.

Каберне-Совіньон (фр. CabernetSauvignon) - сорт винограду, який використовується для виробництва червоних вин. Каберне-Совіньон з'явився в XVII столітті в Бордо як результат схрещування Каберне Фран і Совіньон Блан. Каберне-Совіньон дуже невибагливий, росте в самих різних кліматичних умовах і не вимагає складного обробітку. Актуальність даної теми полягає у необхідності дослідити споживні властивості червоного сухого вина типу Каберне-Совіньон, розібратися у корисних та шкідливих властивостях даних вин.

Об'єктами дослідження були обрані 5 зразків червоного сухого вина типу Каберне-Совіньон, а саме: червоне сухе вино типу Каберне-Совіньон: торгової марки «Shabo», ТМ «Wildtouch Africa», ТМ «Don Alejandro» 2011 року виготовлення, ТМ «Don Alejandro» 2014 року виготовлення та ТМ «Don Alejandro» 2013 року з витримкою протягом 18 місяців. Надалі в тексті статті вони будуть представлені як: зразок №1, зразок №2, зразок №3, зразок №4 і зразок №5.

Після дослідження асортименту червоних сухих вин типу Каберне-Совіньон у торгових мережах м. Одеси, виявлено, що найбільший асортиментний перелік мають вина ТМ «Oreanda», ТМ «Shabo» та ТМ «Koblevo». Найширший асортимент вин Каберне-Совіньон представлений у торговій мережі «Fozzi Food».

Аналіз відповідності та повноти маркування споживчої тари проводився за ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови». В результаті маємо, що зразки №1

та №2 відповідають вимогам стандарту, а зразки № 3-5, тобто ТМ «Don Alejandro» взагалі не підпорядковуються законодавчій базі України.

У ході органолептичної оцінки якості продукту були виявлені такі основні недоліки: висока кислотність, аромат меркаптанів, ефірні та молочні аромати, які знайшлися у представників ТМ «Don Alejandro». Зразки №1 та №2 відповідають всім органолептичним показникам якості згідно ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови» і особистим враженням дегустаторів, які ґрунтуються на базі ДСТУ ISO 6564:2005 «Методологія. Методи створювання спектра флейвору».

Дослідивши фізико-хімічні показники, спостерігається, що по всім показникам дані зразки відповідають нормативно-технічній документації ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови». Окрім зразка №5, який в порівнянні з іншими зразками має значні недоліки, а саме: понижений вміст заліза, підвищений вміст титрованих кислот та підвищений вміст вільної сірчистої кислоти.

На основі даних результатів можна надати рекомендації представникам ТМ «Don Alejandro», а саме зразкам №3-5 необхідно змінити оформлення пляшки і порівнятися до законних канонів щодо маркування. Покращити технічну базу та переглянути технологію виготовлення зразків № 4 та №5. Рекомендовано наблизитися у виробництві вин до європейських критеріїв IGP. Представникам ТМ «Wildtouch Africa» рекомендується контролювати технологічний процес і стан пляшок при розливі вина.

Науковий керівник – доктор техн.наук, Ткаченко О.Б.

## **ОТРИМАННЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДРОЗЧИННОГО МАНАНУ КАВОВОГО ШЛАМУ**

**Камінський Д.С., студент III курсу факультету ТВтаТБ,  
Бандура Д.О. студент III курсу факультету ТВтаТБ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

У сучасних умовах кава продукт високорентабельний і дуже привабливий для бізнесу. Щорічне виробництво розчинної кави призводить до накопичення великої кількості кавового шламу. Кавовий шлам погано переробляється і, отже, вважається головним забруднювачем навколишнього середовища.

Рядом вчених пропонується технології переробки кавового шламу шляхом фракціонування його складу з отриманням кавового масла або кормової добавки. Однак в даний час ці технології не знайшли практичного застосування в промисловості через трудомісткості і складності здійснення технологічного процесу, а також через наявність значних відходів після вилучення цільового продукту з кавового шламу, які також необхідно утилізувати.

Основним компонентом кавового шламу є вуглеводна складова (70,0...75,0 %), вміст сирого протеїну становить 12,0...14,0 %, загальних жирів – 12,5...14,5 %. Виходячи з цього доцільно розгляд напрямку використання вуглеводних компонентів, що переважають у шламі. У зв'язку з чим, метою роботи було отримання водорозчинного манану з кавового шламу як фізіологічно активної добавки.

РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРИЙНИХ 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**