

**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**

**ХІІІ 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**

## АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ ПАРФУМІВ

Волкова К.О., студент IV курсу факультету ТiТХПтаПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса

Впровадження нових технологій у виробництво парфумів призвело не тільки до розширення асортименту, але й до появи у багатьох людей алергії на аромати та їх інгредієнти. Причинами появи шкірних подразнень можуть стати барвники, консерванти, згущувачі, ароматизатори, летючі речовини, а також індивідуальна непереносимість.

До загальних причин алергії відносять:

- низьку якість парфумів. Прагнучи отримати якомога більше прибутку, виробників додають дешеві та шкідливі для організму речовини. І алергія не єдине ускладнення, яке може з'явитися після використання таких підробок;
- непереносимість певних консервантів, ароматизаторів, барвників, які використовуються в процесі виготовлення парфумів;
- непомірне використання. Зловживання навіть якісної парфумерією може підвищити сприйнятливість шкіри і респіраторної системи до алергенів.

Ознаками алергічних реакцій є почервоніння склер або набряк повік, нестримна сльозотеча, першіння в горлі, закладеність носа, нудота, ускладнення дихання, напади бронхіальної астми, лущення, гіперемія (почервоніння) шкіри, набряк Квінке (раптовий масивний набряк слизових оболонок - мигдалин, м'якого піднебіння, мови тощо); анафілактичний шок, і це комплекс стрімких і важких патологічних зрушень в організмі, що може в разі негайного надання медичної допомоги привести до смерті. Але алергія на запах парфумів також може бути хронічною на запавні речовини та ефірні олії. Багато хто вважає, що алергічну реакцію найчастіше провокують штучно створені запахи. Але насправді це далеко не так - алергія досить часто виникає на натуральні компоненти. Такі речовини можуть бути тваринного (амбра, мускус, кастореум, цибетин) та рослинного (роза, жасмин, іланг-іланг, конвалії, лілії, жимолості, нарциса, лаванди, ірису, мімози, м'яти, лотоса) походження. Часто причиною появи алергії стає спирт.

Перед покупкою парфумерії необхідно звернути пильну увагу на термін придатності, адже тривале (або навіть неправильне) зберігання може призвести до утворення в продукті дратівливих компонентів і навіть отрут.

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:

SHRIMP MEAT Konak A.....	102
PRODUCTION OF COMPOUND FEED PROVIDES QUALITY FISH Fihurska L., Tsiundyk A.....	104
PRODUCTION OF DRY-CURED SAUSAGES WITHOUT CASING Fugol A.G.....	106
COMMODITY ASSESSMENT OF FISH CULINARY PRODUCTS IN JELLY FILLING Nikitchina A., Barysheva Y.....	107
BARRIER BIOTECHNOLOGIES - THE BASIS OF PRODUCTION OF SAFE PRODUCTS WITH REGULATED HISTAMINE CONTENT Nikitchina A., Barysheva Y.....	109
ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ТЕМПЕРАТУРНОГО ОБРОБЛЕННЯ М'ЯСА Синиця О.В., Збик Л.І.....	111
ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ З КІСТОЧОК ВИНОГРАДУ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВАРЕНИХ КОВБАС З ПІДВИЩЕНИМИ АНТИОКСИДАНТНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ Короткий А.В.....	113
ОКРЕМІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ М'ЯСА ПТИЦІ Волошин В.М.....	114
ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ КОВБАСНИХ ФАРШІВ З ВИКОРИСТАННЯМ БОРОШНА БОБОВИХ Гонтар А.І.....	117
<b>РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....</b>	<b>119</b>
АЛЕРГЕННІ КОМПОНЕНТИ У СКЛАДІ ПАРФУМІВ Волкова К.О.....	120