

**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

дисперсних систем [2]. Тобто всі гетерогенні системи через якийсь час мають розширюватись через утворення агрегатів з колоїдних часток, якщо вони не містять стабілізаторів, які б перешкождали злипанню частинок дисперсної фази.

Вищенаведене свідчить, що фруктове пюре має розширюватись, так як стабілізатори консистенції для дитячого харчування заборонені.

Результати перевірки наявності розшарування пюре у стаканчиках висотою 50 мм наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Результати перевірки наявності розшарування пюре

Зразок	Відшарування дисперсійного середовища після 10 хв відстоювання	Відшарування дисперсійного середовища після 3 годин	Відшарування дисперсійного середовища після 5 годин
1	2 мм	3 мм	4 мм
2	відсутнє	відсутнє	відсутнє
3	3 мм	4 мм	6 мм

Результати досліджень дозволяють передбачити у зразку 2 додавання не задекларованих стабілізаторів консистенції.

Література:

1. Офіційний сайт Держспоживслужби України <https://dpss.gov.ua/diyalnist/zviti/prorobotuderzhprodspozhivsluzhbi>
2. Воюцький С. Курс колоїдної хімії.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Бочарова О.В.

СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Мудренко М.О., студентка І курсу біолого-екологічного ф-ту
Дніпровський національний університет ім. О. Гончара,
м. Дніпро**

В наш час збільшується частина населення, що прагне вести здоровий спосіб життя як для досягнення стрункости тіла, так і для підвищення тривалості життя. Необхідною умовою такого способу життя є правильне харчування, тобто збалансоване співвідношення білків, жирів і вуглеводів, а також — дотримання загальної

енергетичної цінності їжі. Якість продуктів харчування забезпечують стандарти якості продукції, дотримання яких підтверджують спеціальні товарні знаки. На території України на упаковках можна зустріти такі маркування як ISO, ДСТУ, ГОСТ, ТУ, а також «без ГМО», «Добрий знак», «Органік стандарт» та деякі інші екомаркування, частина з яких не є запорукою безпечності продукту, а лише маркетинговим ходом. Проблема полягає в тому, що пересічний споживач не орієнтується у такому різноманітті товарних знаків, тому може помилково обрати неякісний продукт.

Так, товарний знак ISO Міжнародної організації зі стандартизації (International Organization for Standardization) визначає виробничі характеристики й норми, згідно яких мають виготовлятися товари та надаватися послуги. Іншими словами, цей стандарт не стосується кінцевого продукту та не визначає його придатність до споживання, а лише забезпечує дотримання технології виробництва.

ГОСТ – основна категорія стандартів в колишньому СРСР. Зараз є стандартом, що регулює нормативи стандартизації в країнах СНД, проте його застосування не є обов'язковим. В Україні існує ще національний стандарт – ДСТУ (Державний стандарт України). Окрім всього іншого він повинен регулювати рівень змісту радіонуклідів, вміст солей важких металів, пестицидів, мікотоксинів, мікробіологічних показників. І ДСТУ, і ГОСТ потрібні для того, щоб регулювати вимоги до якості продукції (сухість, вологість, кількість білків-жирів-вуглеводів). Але виробники не зобов'язані дотримуватися ГОСТів і ДСТУ, а можуть керуватися лише ТУ (технічними умовами), які розробляють самі. Крім того, від позначки «ДСТУ» чи «ТУ» не залежить використання барвників, стабілізаторів та посилювачів смаку, які також вважаються нездоровою їжею.

Знак «Без ГМО» застосовується виробником продукції у формі самодекларації. Ставити маркування про наявність чи відсутність ГМО зобов'язує Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Згідно вимог цього Закону усі харчові продукти, які не є генетично модифіковані, не містять у складі трансгенних компонентів або їх вміст складає менш ніж 0,9 %, мають маркуватися знаком «Без ГМО». Проте це маркування не гарантує органічне походження продукту та його натуральний склад.

Інші маркування не є визначеними законодавством стандартами якості, адже були впроваджені за ініціативою комерційних організацій та позиціонують себе як незалежні системи контролю якості. Такі товарні знаки є необов'язковими для отримання, тому містяться на обмеженій кількості продукції.

Крім вищезгаданих маркувань, існують два спеціальні стандарти – «Кошер» та «Халяль», які в першу чергу забезпечують дотримання релігійних норм при виробництві продукції. Значення слова «кошер» – поняття, що означає придатність їжі для вживання. Кошерні продукти – це продукти, які є дозволеними з точки зору традиційного іудейського права. Їжа, дозволена для мусульман, називається халяльною. «Халяль», або al-halal означає «дозволене», відповідність чого-небудь нормам Ісламу. При виробництві продукції, що відповідає таким нормам, керуються священними книгами та заповідями, відповідно кожній релігії. Існують певні відмінності стосовно заборони до вживання певних продуктів, правил забою худоби, молитовних формул. Проте інтерес викликають схожі вимоги до якості таких продуктів:

- м'ясо забоїтої худоби перед приготуванням має бути повністю позбавлене від крові
- дотримання санітарних правил для підприємств харчової промисловості
- дотримання вимог до приміщень, обладнання та матеріалів
- відсутність у складі продукту будь-яких ненатуральних домішок
- відсутність у складі продукту генно-модифікованих організмів.

Зрозуміло, що перед виведенням продукції стандартів «Халяль» та «Кошер» мають бути виконані вимоги законодавства України щодо якості та сертифікації товарної продукції. Деякі види продукції проходять багатоступеневу сертифікацію на кожному етапі виробництва. Це рішення виправдане тим, що на стадії виготовлення, наприклад м'ясних напівфабрикатів, до складу може потрапити не сертифікований компонент. Такі сертифікати якості видаються на строк в 1 рік, тому підприємство-виробник подібної продукції проходить щорічну сертифікацію.

Таким чином, можна стверджувати, що стандарти «Халяль» та «Кошер» є універсальними знаками якості продукції з точки зору споживача, адже виключають наявність у продукції штучних барвників, стабілізаторів, посилювачів смаку та ГМО. Крім того, такі товарні знаки автоматично означають дотримання єдиних державних стандартів при виробництві продуктів харчування. Саме тому споживач, який прагне дотримуватися здорового способу життя, може обирати товар із подібним маркуванням не вагаючись.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Зубарева І.М.

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