

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 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, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ

**Молотова С.П., студентка III курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Основними показниками продовольчої безпеки країни на сьогодні визнані, в першу чергу, якість та безпечність харчових продуктів, які споживає населення [1].

Існує багато причин, які спонукають туристів більше зосереджуватися на безпечності продуктів харчування. Сьогоднішній турист, завдяки широкому доступу до інформації в Інтернеті, є досвідченим і добре освіченим в питаннях безпечності для здоров'я харчових продуктів. Сучасні потенційні мандрівники стали більш вимогливими до якості та безпечності харчування, вони зосереджуються на питаннях довкілля, піклуються про своє здоров'я та шукають незвичайні та унікальні дестинації, які пропонують їм автентичні локальні харчові продукти.

Потреба вести благополучний спосіб життя, прагнути до автентичності, вимагати якісної продукції та цінувати безпечні та перевірені часом методи їх приготування – в цьому полягає основна тенденція здійснення туристами кулінарних подорожей і гастрономічних турів.

Але існує ще одна тенденція під назвою «відмова від Макдоналдизації». Вона полягає в несприйнятті споживачами моделі дешевого масового виробництва продуктів харчування, відомої як західна дієта або Сучасна Американська Дієта MAD (Modern American Diet) [2]. Одна з основних проблем західної дієти – занадто велика кількість ненатуральних продуктів, технологічно переробленої їжі.

Мандрівники шукають свіжу, місцеву та якісну продукцію, яка дозволить їм, з одного боку, відчувати культурну спадщину дестинації, а з іншого – куштувати натуральну їжу, яка відповідає поняттю безпечності. Натуральна їжа має наступні ознаки:

- вона свіжа і поживна, вирощена в даній місцевості;
- сезонна, росте на відкритому ґрунті, в якомога дикому вигляді;
- екологічно чиста, вільна від синтетичних хімікатів;
- мінімально оброблена;
- біологічно різноманітна.

Коли туристи повертаються з гастрономічного туру додому, вони часто прагнуть придбати їжу, яку вони куштували і вподобали під час свого відпочинку. Це призводить до швидкої побудови

моделей продажів локальних харчових продуктів лояльним споживачам. Це дозволяє диверсифікувати сільську економічну базу за рахунок нових сільськогосподарських та туристичних продуктів і є важливим інструментом регіонального розвитку, підвищення ефективності бізнесу малих підприємств і приватних виробників локальних харчових продуктів. Адже гастрономічний турист, якого певна дестинація приваблює натуральними місцевими продуктами харчування, має бути забезпечений найвищим рівнем спеціалізованого харчування. Ідея отримання харчового досвіду туристом повинна бути найкращим можливим досвідом харчування, тому продовольчий туризм повинен передбачати якісне та безпечне харчування з точки зору інгредієнтів, рецептів, кулінарних навичок, аромату та смаку. Це означає: здатність місцевого (переважно сільського) населення готувати та подавати прості регіональні страви з чудовим смаком; інгредієнти повинні відображати автентичність регіону, тобто вони повинні бути традиційними і подаватися туристам з гордістю; старовинні місцеві рецепти можуть мати сучасну інтерпретацію та презентацію, щоб стимулювати інтерес туристів.

Місцеві виробники отримують низку переваг від співпраці з туризмом, розвиваючи туристичний продукт (наприклад, дороги вина та смаку) навколо існуючих сільськогосподарських продуктів регіону, а також зміцнюють продовольчу безпеку держави за рахунок збільшення виробництва та забезпечення населення якісними натуральними продуктами харчування.

Список використаних джерел:

1. Кордзая Н.Р., Єгоров Б.В. Основні поняття продовольчої безпеки країни. Херсон: Олді-Плюс, 2018. 148 с.
2. Лиф К. Думай и ешь разумно. Нейробиологический подход к ясности ума и здоровой жизни / Пер. с англ. Киев: Брайт Брукс, 2021. 439 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Калмикова І.С.

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Мурадов М. А.....	132
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....	134
АНАЛІЗ ПРАКТИКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ДОПУСТИМИХ НОРМ ВМІСТУ КОНТАМІНАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Антюшко Д.П.....	135
ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА УПАКОВКИ Булгар Д.М., Черватюк К.В.....	137
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БІОПРЕПАРАТІВ Івахнова В.І., Найдьонова Л.С.....	139
БЕЗОПАСНОСТЬ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Козин Д.О.....	141
ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ Молотова С.П.....	144
БЕЗПЕЧНІСТЬ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ Серебрій В.М.....	146
ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Сеферян А.А.....	148
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИТВОСТЕЙ М'ЯКИХ СИРІВ ФЕТА Фабріка О.О.....	150
АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ Чікунда О.М.....	152