

**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

життя та здоров'я. Нераціональне харчування може призвести до сумних наслідків. Дбайте про себе та будьте здорові!

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Палвашова Г.І.

## **ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ. МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ**

**Зайцева Е.Ю., студентка III курсу факультету нафти, газу та екології  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса, Україна**

На сьогодні, однією з найактуальніших проблем сучасності постає проблема здорового харчування. Це можливо пояснити тим, що харчування є однією з невід'ємних складових існування людини. Саме набір цих важливих складових і об'єднують у таке поняття як «спосіб життя», в рамках якого вже достатній час вчені світу досліджують стан здоров'я людини. На жаль, доводиться констатувати, що багато наслідків науково-технічного прогресу є факторами ризику, а часом і причиною розвитку багатьох так званих «хвороб цивілізації». На сьогоднішній день, існує багато суперечок щодо, всім відомих, генно-модифікованих продуктів і їх впливу на людину. Виробники їжі, які випускають продукти із видозміненим генотипом вважають, що вони цілком безпечні для людини. Чи так це насправді?

Генетично модифіковані організми (ГМО) – це організми, чий генетичний матеріал (ДНК) був змінений, причому такі зміни були б неможливі в природі без участі людини» – таке пояснення нам надає ВООЗ. Отримують ГМО за допомогою методів генетичної інженерії. Наприклад, переносом в геном створеної поза організмом рекомбінантної ДНК, що містить нові, або змінені гени. Технологія дозволяє переносити гени між видами, надаючи організмові нових властивостей. Її застосовують як у науково-дослідних цілях так і в господарських з метою отримання організмів із якостями, які важко або неможливо отримати методами класичної селекції. Генетична модифікація в цьому випадку носить цілеспрямований характер, на відміну від випадкового, який притаманний для природного та штучного мутагенезу. ГМО об'єднують три групи – генетично модифіковані мікроорганізми (ГММ), тварини (ГМТ) та рослини (ГМР). Дослідження генетично змінених продуктів не призвело до однозначної оцінки впливу їх на організм людини і навколишнього середовища, тому деякі країни ставляться з обережністю до ГМО. В цілях безпеки ряд країн ЄС повністю заборонили вживання в харчових цілях трансгенних продуктів.

Щоб дістатися до розумної думки, треба зважити всі за і проти використання ГМО. Їх з точки зору науки, можна порівняти з магією. Уявіть собі, вам потрібен сорт морозостійких помідорів. З цією задачею впораються ГМО, треба лише додати гени морської риби в генотип помідорів і отримати сорт, який стійкий до заморозків. Але лабораторними дослідженнями було доведено, що ГМО формує імунітет до антибіотиків; викликає раптові алергії та утворення ракових клітин та навіть безпліддя.

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, ПтіВердо.

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

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**