

**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**

## АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ

**Чікунда О.М., студентка СВО «Бакалавр»  
факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій  
м. Одеса**

Пастила – це кондитерський виріб з підсушеного фруктово-ягідного пюре або соку. Незважаючи на свій простий склад, пастила несе в собі величезну користь. Вона багата вуглеводами, крохмалем, клітковиною, вітаміни, мінералами такими як калій, кальцій, магній, залізо, йод та інші. Завдяки цим компонентам пастила швидко відновлює енергію, покращує обмін речовин і очищає організм від шлаків і токсинів. Саме такий смачний, солодкий і недорогий смаколик припало до душі як і малюкам, так і дорослим та є перспективним кондитерським снеком.

Безсумнівно, такий корисний та популярний продукт як пастила, повинен володіти приємними органолептичними властивостями, високою біологічною цінністю, сировина повинна бути повністю натуральна та мати високий спектр застосування готової продукції. Але не менш важливим для споживача фактором, який впливає на його вибір, є маркування, яке повинно надати споживачу усю необхідну інформацію про продукт, виробника, також маркування та його оформлення повинно привернути увагу споживача, надати йому асоціації про користь та смак продукту. Тому дані дослідження направлені на аналіз споживчого маркування пастильних виробів українських виробників.

Згідно вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» на споживчій тарі повинне містити такі позначення, як назва харчового продукту; перелік основних інгредієнтів; перелік інгредієнтів, які відносяться до алергенів; інформація про кількість та умови зберігання та споживання продукції, та інші.

При дослідженні маркування особливо звертали увагу на склад харчового продукту. Встановили, що деякі виробники в складі зазначають такі інгредієнти, як цукор, лимонний сік, сіль. Інші виробники вказують в складі тільки основні інгредієнти - полуниця, яблуко. При цьому строк придатності всіх виробів, не залежно від їх

складу, достатньо тривалий – від 90 до 180 діб. Аналіз маркування показав, що більшість виробників доволі детально наводять на маркуванні дані про харчову (поживну) цінність пастильних виробів (наводять вміст білків, жирів, в т.ч. вміст насичених жирних кислот; вуглеводів, в т.ч. цукрів; вміст харчових волокон, а також енергетичну цінність в кДЖ або в ккал).

Провівши аналіз споживчого маркування пастильних виробів можна зробити висновок, що на маркуванні присутні всі дані, які повинні бути на етикетці відповідно до Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Споживче маркування нанесено в повному обсязі, присутні усі дані про харчову цінність. Звичайно, різні виробники нанесли інформацію по-різному, але в цілому маркування є інформативним, оформлення етикеток і упаковок – яскравим та естетичним. Бажано акцентувати увагу споживачів на натуральному складі даного продукту, на наявності великої кількості натуральних інгредієнтів рослинного походження в складі пастильних виробів та на корисність пастили для споживачів, можливість використовувати в якості альтернативи цукеркам.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
ст. викладач. Памбук С.А.

|  |     |
|--|-----|
| НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР<br>БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З<br>ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА<br>Мурадов М. А..... | 132 |
|--|-----|

|   |            |
|---|------------|
| <b>РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І<br/>ТОВАРІВ.....</b> | <b>134</b> |
|---|------------|

|  |     |
|--|-----|
| АНАЛІЗ ПРАКТИКИ ВСТАНОВЛЕННЯ<br>ДОПУСТИМИХ НОРМ ВМІСТУ КОНТАМІНАНТІВ У<br>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ<br>Антюшко Д.П..... | 135 |
|--|-----|

|  |     |
|--|-----|
| ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ<br>ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА УПАКОВКИ<br>Булгар Д.М., Черватюк К.В..... | 137 |
|--|-----|

|  |     |
|--|-----|
| ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА<br>БІОПРЕПАРАТІВ<br>Івахнова В.І., Найдьонова Л.С..... | 139 |
|--|-----|

|   |     |
|---|-----|
| БЕЗОПАСНОСТЬ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ<br>ПРОДУКЦИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ<br>Козин Д.О..... | 141 |
|---|-----|

|  |     |
|--|-----|
| ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ<br>Молотова С.П..... | 144 |
|--|-----|

|   |     |
|---|-----|
| БЕЗПЕЧНІСТЬ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ<br>Серебрій В.М..... | 146 |
|---|-----|

|  |     |
|--|-----|
| ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ<br>ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ<br>Сеферян А.А..... | 148 |
|--|-----|

|   |     |
|---|-----|
| ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИВСТЕЙ М'ЯКИХ<br>СИРІВ ФЕТА<br>Фабріка О.О..... | 150 |
|---|-----|

|  |     |
|--|-----|
| АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ<br>ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ<br>Чікунда О.М..... | 152 |
|--|-----|