

**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 ОНХАХТ

та №2 відповідають вимогам стандарту, а зразки № 3-5, тобто ТМ «Don Alejandro» взагалі не підпорядковуються законодавчій базі України.

У ході органолептичної оцінки якості продукту були виявлені такі основні недоліки: висока кислотність, аромат меркаптанів, ефірні та молочні аромати, які знайшлися у представників ТМ «Don Alejandro». Зразки №1 та №2 відповідають всім органолептичним показникам якості згідно ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови» і особистим враженням дегустаторів, які ґрунтуються на базі ДСТУ ISO 6564:2005 «Методологія. Методи створювання спектра флейвору».

Дослідивши фізико-хімічні показники, спостерігається, що по всім показникам дані зразки відповідають нормативно-технічній документації ДСТУ 4806:2007 «Вина. Загальні технічні умови». Окрім зразка №5, який в порівнянні з іншими зразками має значні недоліки, а саме: понижений вміст заліза, підвищений вміст титрованих кислот та підвищений вміст вільної сірчистої кислоти.

На основі даних результатів можна надати рекомендації представникам ТМ «Don Alejandro», а саме зразкам №3-5 необхідно змінити оформлення пляшки і порівнятися до законних канонів щодо маркування. Покращити технічну базу та переглянути технологію виготовлення зразків № 4 та №5. Рекомендовано наблизитися у виробництві вин до європейських критеріїв IGP. Представникам ТМ «Wildtouch Africa» рекомендується контролювати технологічний процес і стан пляшок при розливі вина.

Науковий керівник – доктор техн.наук, Ткаченко О.Б.

ОТРИМАННЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДРОЗЧИННОГО МАНАНУ КАВОВОГО ШЛАМУ

**Камінський Д.С., студент III курсу факультету ТВтаТБ,
Бандура Д.О. студент III курсу факультету ТВтаТБ
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна**

У сучасних умовах кава продукт високорентабельний і дуже привабливий для бізнесу. Щорічне виробництво розчинної кави призводить до накопичення великої кількості кавового шламу. Кавовий шлам погано переробляється і, отже, вважається головним забруднювачем навколишнього середовища.

Рядом вчених пропонується технології переробки кавового шламу шляхом фракціонування його складу з отриманням кавового масла або кормової добавки. Однак в даний час ці технології не знайшли практичного застосування в промисловості через трудомісткості і складності здійснення технологічного процесу, а також через наявність значних відходів після вилучення цільового продукту з кавового шламу, які також необхідно утилізувати.

Основним компонентом кавового шламу є вуглеводна складова (70,0...75,0 %), вміст сирого протеїну становить 12,0...14,0 %, загальних жирів – 12,5...14,5 %. Виходячи з цього доцільно розгляд напрямку використання вуглеводних компонентів, що переважають у шламі. У зв'язку з чим, метою роботи було отримання водорозчинного манану з кавового шламу як фізіологічно активної добавки.

Для досліджень нами був вибраний кавовий шлам після отримання кави (суміш кавових зерен арабіка– 60 % і робуста – 40 %). Шлам відбирали безпосередньо після вилучення з нього водорозчинних речовин.

Вуглеводами кавового шламу переважно є целюлоза та геміцелюлози. Геміцелюлози вилучали зі знежиреного кавового шламу лужної екстракцією. Методом рідинної хроматографії у гідролізатах геміцелюлоз було виявлено такі моносахариди: маноза, глюкоза і галактоза в співвідношеннях 9:0,5:1, відповідно. Таким чином, встановили, що серед геміцелюлоз кавового шламу переважають манани.

Відомо, що манани є нетоксичними речовинами. Вони володіють сильним пребіотичним ефектом, інгібують абсорбцію холестерину, поєднуються з манозв'язуючими білками і індують активацію макрофагів, пригнічують реплікацію вірусів, стимулюють активність кісткового мозку, сприяють загоєнню ран і дозволяють пригнічувати ріст пухлин. Такий діапазон фізіологічної активності дозволяє розглядати манани як важливі модифікатори біологічної відповіді і терапевтичні агенти.

Тому з метою отримання водорозчинного манану було проведено обробку кавового шламу β -ендо-мананазою з активністю 50000 од. / г при $T = 50^\circ C$ pH 5,5, $GM = 50$, варіюючи співвідношення фермент: субстрат 1:25, 1:50 та 1: 100 протягом 24...72 годин. Після гідролізу фермент піддавали інактивації, осад відокремлювали, полісахаридну складову облягали спиртом.

Встановлено, що найбільш сприятливими умовами для отримання водорозчинного манану є фермент: субстрат 1:25 тривалість гідролізу 48 годин. Отриманий водорозчинний полісахарид, гель-хроматографія якого підтвердила присутність в ньому фракцій з молекулярною масою понад 30 кДа –40,5 %, близько 15 кДа – 50, 1 % і менше 0,5 кДа –9,4 %.

Таким чином, отримані результати свідчать про можливість застосування часткової ферментативної деструкції кавового шламу для отримання водорозчинного манану як перспективного фізіологічно-функціонального інгредієнту.

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ

Ковбасюк К.С. магистр II курса факультета ТХПКЗЕтаТ
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

В Украине кофе можно причислить к числу самых востребованных напитков и товаров. Проведенный социальный опрос показал, что более 49% потребителей покупают новую пачку весом в 1000грамм 1 раз в месяц. В I полугодии 2017 года экспорт кофе/чая составил 7447,0тис.дол.США, а импорт - 83352,8 тис. дол. США, что говорит о том, что данный рынок полностью зависим от импортных поставок. Именно поэтому безопасность кофе и его качество необходимо проверять и поддерживать на высочайшем уровне.

На данный момент в Украине качество и безопасность кофе регламентируется ГОСТом 6805-97Кофе натуральный жаренный в зернах. Кофейные зерна быстро впитывают влагу и посторонние запахи, а также подвержены активному окислению на воздухе, поэтому оценку безопасности и качества кофе начинают с поверхностного

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**