

**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

**ХІІІ 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 8
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ

середовище враховують загальну здатність мікроорганізмів до зростання на вуглеводневому субстраті і їх стійкість до токсичної дії вуглеводнів.

Література

1. Margesin R., Zimmerbauer A., Schinner F. Monitoring of bioremediation by soil biological. Chemosphere. 2000. Vol. 40. P. 339–346.

2. Rhykerd R. L., Crews B., McInnes K. J., Weaver R. W. Impact of bulking agents, forced aeration and tillage on remediation of oil-contaminated soil. Bioresource Technology. 1999. Vol. 67. P. 279–285.

Науковий керівник – канд. біол. наук, доцент Гаркович О.Л.

СУЧАСНИЙ СТАН БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Таранець В.І., студентка 4 курсу ф-ту НГтаЕ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Екологічна безпека продуктів харчування - глобальна проблема, оскільки зачіпає не лише здоров'я людини, але й впливає на всю економіку країни. Якість продуктів харчування впливає на рівень життя, соціальну активність людини, впливає і на демографічний аспект його існування. Тому, щоб забезпечити високий рівень життя людини в державі, розвиток економіки, необхідно приділяти екологічній безпеці продуктів харчування підвищену увагу.

Світові глобалізаційні процеси, розвиток торгівельних відносин наполегливо вимагають і нових підходів до забезпечення якості, і безпеки життя в Україні. Гармонійний розвиток людини, її здоров'я багато в чому пов'язані з характером харчування й навколишнім середовищем. Використання антибіотиків при вирощуванні худоби й птиці, синтетичних антиоксидантів для продовження терміну зберігання, надмірне захоплення нетрадиційними добавками шкодить не тільки здоров'ю, але й життю кожного українця. Стрімка динаміка розвитку українського продовольчого ринку ставить перед суспільством нове завдання - захист людини від негативних впливів і досягнення комфортних умов життєдіяльності.

Намагаючись інтегрувати економіку в міжнародну економічну спільноту, Україна відкрила свої ринки для імпорتنих товарів. В умовах конкурентного середовища різні виробники намагаються отримати максимум грошей за свій товар у будь-який спосіб: як

шляхом поліпшення якості продукту, так і шляхом обдурювання споживачів та виготовлення і продажу недоброякісних і дуже часто фальсифікованих товарів. Тому питання забезпечення якості та безпеки товарів народного споживання, як основного фактору підвищення потенціалу здоров'я нації, є на сьогодні надзвичайно актуальним.

Неякісні харчові продукти, які споживає людина, важкий стан природних екосистем завжди ведуть до негативних змін у здоров'ї та самопочутті кожного з нас. Сучасні масштаби екологічних змін створили реальну загрозу життю та здоров'ю громадян України, її національній безпеці. Погіршення стану навколишнього середовища через викиди промислових підприємств, транспорту, комунальних господарств призводить до забруднення питної води, повітря, ґрунтів. Неприятлива екологічна ситуація, що склалася в нашій країні, не може не впливати насамперед на якість продуктів харчування та інших товарів народного споживання.

Виробництво і продаж якісної та безпечної харчової продукції з максимально збереженими незамінними харчовими речовинами - це проблема не тільки споживча, технічна, але й економічна, соціальна та політична. У зв'язку з цим гостро постають проблеми, пов'язані з підвищенням відповідальності за ефективність та об'єктивність контролю якості сировини, дотримання правил ведення технологічних процесів переробки, пакування, зберігання сировини, та нормативів зберігання і реалізації готових продуктів.

“Ми є те, що ми їмо”. Вірність цього вислову Поля Брега підтвердили найновіші наукові дослідження. Вчені дійшли висновку, що їжа найдивовижнішим чином впливає на наші розумові процеси. Від того, що ми з'їли, залежать не тільки наше самопочуття, але також і настрої та ясність мислення. Така залежність здається дивною, але природа сконструювала мозок саме так, і завдяки цьому ми повністю залежимо від їжі. Наш зріст, вага, краса, світосприйняття, наші життєві сили, таланти, успіхи, невдачі, наші хвороби — все це результат нашого харчування. Для нормальної життєдіяльності людини необхідний повноцінний набір продуктів харчування з врахуванням її індивідуальних особливостей, характеру та умов проживання. Рациональне харчування не лише сприяє збереженню здоров'я, високій фізичній та розумовій працездатності, активному довголіттю, але й посилює здатність організму протидіяти шкідливим факторам навколишнього середовища.

Отже, сучасні дослідження в сфері безпеки харчових продуктів включають широкий спектр взаємопов'язаних напрямів, серед яких основними є:

- дослідження шляхів забруднення продуктів харчування шкідливими речовинами в процесі вирощування сировини, її зберігання та попередньої підготовки, технології виготовлення харчових продуктів та зміну їх якості та безпечності на шляху від виробника до споживача;
- формування науково обґрунтованих екологічних вимог до виробництва харчових продуктів;
- дослідження корисності та безпечності харчових та біологічно активних добавок;
- пропагування та методичне забезпечення якісного та здорового харчування;
- дослідження заходів щодо зменшення вмісту шкідливих речовин у продовольчій сировині і продуктах харчування;
- вирішення проблеми фальсифікації продовольчих товарів, нівелювання її наслідків, розробка заходів попередження фальсифікації товарів та запобігання обману покупців при продажу товарів.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Шевченко Р.І.

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА СТОКОВ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

**Ткаченко А.С., студентка 3 курса факультета НГиЭ
Одесская национальная академия пищевых технологий,
г. Одесса**

В настоящее время, одной из самых весомых экологических проблем Украины является очистка промышленных стоков, в том числе предприятий пищевой промышленности.

Промышленная и производственная деятельность, которая происходит без соответствующего экологического мониторинга нередко приводит к загрязнению не только почвы и атмосферы, но и водных ресурсов. Нередко рядом с сахарными, спиртовыми, дрожжевыми, мясоперерабатывающими и другими пищевыми предприятиями возникают мертвые пастбища, загрязненные в результате экстенсивной очистки промышленных стоков [1].

Особое внимание следует уделять элементному составу сточных вод. Так, большинство стоков пищевых предприятий

РОЗДІЛ 7 – ТУРИЗМ ЯК ЗДОРОВИЙ СПОСІБ ЖИТТЯ.....	164
РОЗВИТОК ВІТРИЛЬНОГО СПОРТУ ЯК ОДНОГО ІЗ СКЛАДОВИХ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧОГО ТУРИЗМУ Байрачна О.К.....	165
ПРОТОКОЛИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ СФЕРИ ТУРИЗМУ В УМОВАХ ПАНДЕМІЇ КОРОНАВІРУСУ Балицька А.....	166
ТРЕКІНГ ЯК СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Давидова Д.Б.....	168
INCLUSION IN TOURISM: THE BALANCE OF INCLUSIVE EMPLOYMENT AND INCLUSIVE TOURISTS Galovskiy A.O., Tsapets A.I.....	170
ГАСТРОНОМІЧНИЙ ТУРИЗМ ПІВДНЯ ОДЕЩИНИ: ОСОБЛИВОСТІ ЛОКАЛЬНОЇ БЕССАРАБСЬКОЇ КУХНІ Мільчева Н.С.....	172
НАДЗВИЧАЙНІ СИТУАЦІЇ У ГОРАХ Ставріяні С.Р.....	174
РОЗШИРЕННЯ СФЕРИ ПОСЛУГ НА ВІТЧИЗНЯНИХ БОТЕЛЯХ ТА ФЛОТЕЛЯХ Трушков Є.Ю., Морозенко Ю.С.....	176
РОЗДІЛ 8 – ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ.....	178
СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПИТНОЇ ВОДИ Гладкова Ю.І.....	179
БІОЛОГІЧНІ СПОСОБИ ВІДНОВЛЕННЯ НАФТОЗАБРУДНЕНИХ ҐРУНТІВ Зюзько В.В.....	181
СУЧАСНИЙ СТАН БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Таранець В.І.....	183