

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО



SINCE **Ξ** 1822
ШАВО

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4-5 листопада 2014 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

А.Т. Безусов, О.Г. Бурдо, А.І. Віват, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
М.Г. Хмельнюк, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно
О.Б. Ткаченко,

доктор техн. наук., доцент
доктори техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

О.О. Коваленко, Л.А. Осипова,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2014. — 368 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 4.11.2014 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2014

РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ РИБНИХ КОНСЕРВІВ

Понтус І.М., студентка V курсу факультету ТВКПіТ
Одеська національна академія харчових технологій

Риба з давніх часів займає значне місце в харчуванні та користується великим попитом у споживачів, оскільки містить у своєму складі повноцінні білки, є джерелом йоду та легко засвоюється організмом людини. Враховуючи те, що риба є швидкопсувним продуктом, існує безліч способів її переробки, одним з яких є виробництво рибних консервів, які є герметично закупореними з метою знищення мікроорганізмів та збільшення термінів зберігання. Для упакування рибних консервів використовують металеві та скляні банки та комбіновані види тари.

Металева тара має високу механічну міцність, герметичність, стійкість до високих перепадів температур і тиску, світлопроникність, а також меншу масу відносно скляної тари. Основними недоліками металевої тари є схильність до корозії, необхідність нанесення захисного шару дефіцитного олова та найважливішим є ризик переходу сполук важких металів у продукт.

Скляна тара для рибних консервів виготовляється зі звичайного скла. Така тара є найбільш гігієнічною, прозорою, вона не контактує з речовинами продукту, багаторазова у використанні. Найбільш суттєвим недоліком даного виду тари є крихкість та велика маса. До основних дефектів скляної тари належать: посічення, мошка, камені, задирка та потертість, а металевої – тріщини, волосовини, рванини, раковини, вм'ятини, задирки, іржавіння. Найбільш небезпечним дефектом металевої тари є бомбаж. Відрізняють три види бомбажу: фізичний, хімічний і мікробіологічний. Фізичний бомбаж виникає внаслідок заморожування консервів, недостатнього вакуумування, при переповненні банок і неправильному їх закупорюванні. Хімічний бомбаж виникає при тривалому зберіганні консервів, внаслідок виділення водню при взаємодії речовин продукту, насамперед органічних кислот, з поверхнею банок (металом). Мікробіологічний бомбаж може виникати внаслідок життєдіяльності термофільних газоутворюючих мікроорганізмів, спори яких збереглися при стерилізації. Консерви з мікробіологічним бомбажем надзвичайно небезпечні у санітарному відношенні, вони можуть стати причиною важких харчових отруєнь.

Враховуючи дефекти, переваги та недоліки різних видів споживчої тари та їх вплив на продукт та здоров'я споживачів, дослідження якості пакування рибних консервів є надзвичайно актуальною проблемою.

Для проведення досліджень нами були обрані три зразки консервів рибних «Шпроти в олії» торговельних марок «Рибное меню», «Пролив» та «Акварин». Всі досліджувані зразки були упаковані у металеві банки, а в зразку ТМ «Пролив» спожив-

чою упаковкою була металева банка зі спеціальним ключем для відкривання, що у свою чергу значно полегшує її використання. Металеві банки в усіх зразках були без пошкоджень, а також герметично закупорені.

В ході проведення контролю якості споживчої тари на всіх зразках було виявлено незначні відхилення, а саме: дещо липкувата банка, крапки іржі, незначні пошкодження поверхні. Всі виявлені дефекти знаходяться в межах допустимих ГОСТ 11771 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Упаковка и маркировка».

Таким чином, оцінка якості споживчої тари для рибних консервів показала, що в представлених зразках споживча тара є якісною і забезпечує збереженість якості продукції при зберіганні. Тому, купуючи рибні консерви, обов'язково звертайте увагу на стан споживчої тари, адже бездефектне упакування є невід'ємною частиною якісного продукту.

Науковий керівник – канд. с.-г. наук, доцент Черевата Т.М.

ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРОДУКТЫ В НАШЕМ ПИТАНИИ Борисенко С.В.....	309
ЛЕЧЕБНО-ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ТУРИЗМ В ПРИДНЕСТРОВСКОЙ МОЛДАВСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ Брайлян Б.....	310
ОЦІНКА СОРБЦІЙНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ЧОРНОЗЕМУ ЗВИЧАЙНОГО ЩО- ДО ПОГЛИНАННЯ ДЕЯКИХ ЕКОТОКСИКАНТІВ Воронкіна А.І., Смітюк Н.М.....	311
ОЗДОРОВЛЕНИЕ В СКАНДИНАВСКИХ СТРАНАХ ЕВРОПЫ Гусейнов С.....	312
ВИЗНАЧЕННЯ РУХЛИВОСТІ СЕЛЕНИТ-ІОНУ В ЧОРНОЗЕМІ ЗВИЧАЙНОМУ Дроненко Ю.В., Смітюк Н.М.....	314
ЕКОЛОГІЧНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ З ВИКОРИСТАННЯМ БЕЗВІДХОДНИХ ТЕХНОЛОГІЙ УПАКОВКИ Дудкіна О.О.....	315
ОГЛЯД ВИМОГ ДО МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ СОЛОДКИХ СТРАВ Каленик Р.В.....	316
ОЗДОРОВЛЕНИЕ В ДОНЕЦКОМ КРАЕ Кухаренко Т., Первых А.....	317
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ ОТХОДОВ Лукьянова А.С.....	318
ПАРНИКОВЫЙ ЭФФЕКТ Младёнов И.Ю.....	319
ПРО ЯКІСТЬ КОНСЕРВОВАНИХ АНАНАСІВ ІНОЗЕМНОГО ПОХОДЖЕННЯ, ЩО РЕАЛІЗУЮТЬСЯ У ТОРГОВЕЛЬНІЙ МЕРЕЖІ УКРАЇНИ Мурсалова Я.І.....	320
ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫЙ ПОТЕНЦИАЛ АЗЕРБАЙДЖАНА Наджафова К.Р.....	321
ОЗДОРОВЛЕНИЕ НА КУРОРТЕ «СЕРГЕЕВКА» Сорочан Л.....	322
ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ КУЛОНОМЕТРИЧНОГО ТИТРУВАННЯ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ЙОДУ У БУРИХ ВОДОРОСТЯХ Нікітін С.В.....	324
РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ СПОЖИВАЧАМ ЩОДО ПРАВИЛЬНОГО ВИБОРУ РИБНИХ КОНСЕРВІВ Понтус І.М.....	325
ЭКСПЕРТИЗА ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВОВАНОГО ГОРОШКУ ВІТЧИЗНЯНОГО Й ІНОЗЕМНОГО ВИРОБНИЦТВА Сосницький Б.І.....	326