

**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**

культура, економіка”, 7 лютого 2018 р. Вінниця : ВКІ, 2018. С. 121-123.

7. Гуць В. С., Коваль О. А. Моделювання якості молочних продуктів з урахуванням терміну зберігання і вмісту шкідливих речовин // Інноваційні технології, проблеми якості і безпеки сировини та готової продукції у м'ясній та молочній промисловості : міжнар. наук.-техн. конф., 27-28 лист. 2007 р., Київ. 2007. С. 90-92.

Научный руководитель – канд. техн. наук,
доцент Березюк О.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИВСТЕЙ М'ЯКИХ СИРІВ ФЕТА

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

Сказати точно, де і коли з'явився сир неможливо. Але зате точно відомо, що цей чудовий продукт дійшов до нас з первісних часів. Швидше за все, його відкрили шляхом спостереження за молоком, яке згорнулося у теплі. Сир – корисний і щедрий на різноманіття смаків молочний продукт. Додавання різного виду сиру додає пікантність, вершкове або терпкість готового блюда. Їжа отримує особливий аромат і смак. З кожним роком споживання сиру в світі зростає і за прогнозами продовжить збільшуватися.

Сир готують в основному з молока корів, але також для приготування і використовують молоко овець, кіз, буйволів, північних оленів, верблюдів і яків. У підсумку можна отримати сири з різноманітними смаками і текстурою. Так, тверді та напівтверді види сирів, які дозрівають із застосуванням молочнокислих і пропіоновокислих бактерій. мають достатньо щільну і навіть тверду консистенцію, чим довший термін дозрівання, тим більше зернистої стає структура сиру, складніше смак і аромат. Дозрівання розсільних сирів ведеться в сольовому розчині. Потім в розсолі їх і зберігають.

Такі продукти мають підвищений вміст солі – до 7%. Група м'яких сирів має ніжну і м'яку структуру. Це пов'язано з підвищеним вмістом жиру і вологи, відсутністю примусового пресування.

М'який сир Фета – національний символ Греції. Виготовляється з овечого молока з невеликим додаванням козячого, має м'яку, пружну консистенцію з зернистою текстурою і особливий сирний запах. Смак сиру специфічний, прісно-солонуватий з тонкою кислинкою. Час дозрівання продукту варіюється від 3 тижнів до декількох місяців. Жирність сиру Фета варіюється від 30 до 60%. При зберіганні сир повинен постійно перебувати в розсолі, тому він реалізується в спеціальних герметичних контейнерах або міцних пластикових упаковках.

Для дослідження якісних властивостей було обрано зразки сиру Фета торгових марок «Premiale» та «Ферма». Вимоги до якості регламентуються ДСТУ 4395:2005 «М'які сири. Технічні умови». Дослідження показали, що упаковка зразків представлена зручними герметичними непрозорими контейнерами з полімерних матеріалів. Маркування споживчої тари було інформативним, відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» та Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Дослідження органолептичних властивостей сирів Фета показали, що за формою зразки були представлені брусками, прямокутної форми. Запах сирів помірний, смак – солонуватий, сирний, приємний, відповідний. Таким чином дійшли висновку, що досліджувані зразки сирів Фета відповідають вимогам. В результаті органолептичних досліджень можна виділити сир Фета торгової марки «Ферма» як більш приємний.

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

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА Мурадов М. А.....	132
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ.....	134
АНАЛІЗ ПРАКТИКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ДОПУСТИМИХ НОРМ ВМІСТУ КОНТАМІНАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ Антюшко Д.П.....	135
ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА УПАКОВКИ Булгар Д.М., Черватюк К.В.....	137
ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БІОПРЕПАРАТІВ Івахнова В.І., Найдьонова Л.С.....	139
БЕЗОПАСНОСТЬ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Козин Д.О.....	141
ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ Молотова С.П.....	144
БЕЗПЕЧНІСТЬ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ Серебрій В.М.....	146
ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ Сеферян А.А.....	148
ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИВСТЕЙ М'ЯКИХ СИРІВ ФЕТА Фабріка О.О.....	150
АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ Чікунда О.М.....	152