

**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

**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

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. Сергєєва, 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 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

2. Степень Р. А. Экология: Экологические проблемы товароведения : [учебн.пособие для студ. Высш. Учеб. Зведений] / Р. А. Степень, В. Н. Паршикова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. 240 с.

3. Сучасні проблеми безпечності одягу в рамках гармонізації з вимогами стандартів країн європейського співтовариства / [М. Г. Проданчук, Л. Г. Сененко, О. П. Кравчук, І. В. Лепьошкін]. // Сучасні проблеми токсикології. – 2004.

Науковий керівник – канд. тех. наук,
доцент Пахольук О.В.

ЛАЙФХАКИ З ВИБОРУ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Кійко В.В., к.т.н., доцент, Янчик М.В., к.т.н., доцент,
Мельник О.П., к.х.н., доцент
Національний університет харчових технологій,
м. Київ**

У здорового і правильного харчування є декілька основоположних принципів. Одним з найважливіших є раціон. Кожна людина самостійно або за допомогою порад лікаря дієтолога може скласти раціон свого харчування та обирати продукти, які корисні для організму, тим самим покращуючи своє самопочуття.

Не менш важливим принципом є вміння обирати якісні та безпечні продукти, адже за неправильний вибір можна поплатитися здоров'ям.

Тому тему даної доповіді присвячено лайфхакам або порадам та рекомендаціям, яких слід дотримуватися при виборі харчових продуктів.

Останнім часом все частіше нам нав'язуються неправильні уявлення про здорову їжу. Отже, для того щоб самостійно приймати рішення і не слідувати хибним модним тенденціям, необхідні певні знання.

При виборі якісних та безпечних харчових продуктів варто звертати увагу на наступні основні моменти:

- маркування;
- органолептичні властивості;
- умови реалізації;

– ціна.

Зупинимось більш детально на питанні інформування споживачів про харчовий продукт. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», який було введено в дію 2019 р., вносить значні зміни та новації. В першу чергу сучасне законодавство зобов'язує виробників надавати споживачеві інформацію у більш зручній і доступній формі, ніж це було раніше. Інформація про харчовий продукт має бути точною, достовірною та зрозумілою і не повинна вводити в оману стосовно характеристик, властивостей, складу харчових продуктів.

Законом України встановлено перелік обов'язкової для надання інформації про харчові продукти, а також вимоги до розміщення та представлення такої інформації.

Крім обов'язкової інформації, яка має бути нанесена на державній мові [1], закон передбачає зазначати оператором ринку інформацію про наявність речовин, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість, наявність ГМО, розморожування або піддавання харчових продуктів іонізуючому випромінюванню, наявності доданої води тощо. Інформація про алергени, які містяться у складі харчового продукту має бути виділена окремо (кольором, шрифтом, стилем).

Закон також вводить поняття «мінімальний термін придатності харчового продукту» і дату «вжити до...».

Позначка «вжити до...» стосується швидкопсувних та більш небезпечних з точки зору мікробіології продуктів і означає, що на наступний за цією датою день продукт може ставати небезпечним.

Поняття «мінімальний термін придатності харчового продукту» передбачає позначення на маркуванні такими фразами, як «краще спожити до...», «краще спожити до кінця...». Таке позначення стосується тих продуктів, які, за дотримання рекомендованих умов зберігання, залишаються безпечними протягом певного часу після закінчення мінімального терміну придатності, прописаного у маркуванні (наприклад, цукор, кава, чай, спеції тощо). Однак, продукти мають бути обов'язково вилучені з реалізації, як після закінчення терміну «вжити до...», так і термінів «краще спожити до...», «краще спожити до кінця...».

Варто зазначити і про те, що змінилися вимоги до шрифту. Відтепер висота малих літер має дорівнювати або перевищувати 1,2 мм (за старими вимогами - 0,8 мм). Якщо площа упаковки менша за 80 см², то висота малих літер повинна бути не меншою ніж 0,9 мм.

Отже, розібравшись з основними вимогами щодо представлення інформації про харчові продукти можемо розглянути основні поради щодо їх вибору.

- Перевагу віддавати відомим виробникам харчових продуктів.
- Звертати увагу на термін зберігання. Великий термін зберігання часто говорить про наявність великої кількості консервантів.
- Вибираючи продукти харчування, завжди враховувати їх ціну, яка є непрямим показником якості.
- Звертати увагу на стан пакувального матеріалу: він має бути цілим і неушкодженим.
- Не варто купувати продукти в нарізці. Досить часто так маскують зіпсовані товари.
- Не слід захоплюватися акційними пропозиціями або необхідно ретельно перевіряти термін придатності.

Література:

1. «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»: [Закон України від 06.12.2018, № 2639-VIII - ВР] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД

Куліш І. М. (к.держ.упр., с.н.с.)

**Державна установа «Інститут регіональних досліджень
імені М. І. Долішнього Національної академії наук України»,
м. Львів**

Значення продовольчої безпеки як складової національної безпеки держави усвідомлюють уряди усіх країн світу. Адже доступність якісних продуктів харчування для населення означає не лише задоволення основних потреб організму у їжі, від цього залежить здоров'я населення, розвиток людського організму, тривалість життя та багато іншого.

Жоден живий організм у вільному стані на Землі не знаходиться. Усі організми нерозривно і безперервно пов'язані – перш за все, харчуванням та диханням з навколишнім та матеріально-енергетичним середовищем. Поза ним у природних умовах вони існувати не можуть [1, с. 113].

Сільське господарство – це та сфера економічної діяльності, котра є проміжною ланкою, що зв'язує природу і людину щодня. При цьому участь природи у виробництві продуктів харчування є безпосереднім, адже саме вона створює усі основні чинники життя

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ Дзюбенко А.І.....	121
ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ШВЕЙНОГО ОДЯГУ Карпук О.А.....	123
ЛАЙФХАКИ З ВИБОРУ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Кійко В.В., Янчик М.В., Мельник О.П.....	126
ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД Куліш І.М.....	128
АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ Кухта В.В.....	130
СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Мудренко М.О.....	131
ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ Трубінова А.А.....	134
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗУБНИХ ПАСТ Шаповаленко К.С.....	135
ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР Якимова Д.М.....	137
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	139
КАХЕТИНСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА: ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ Башкірова В.Д., Стародуб К.А.....	140