

**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

**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. 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 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

та маркування органічної продукції» вступив в дію близько року (2019 р.). Але відсутні органи контролю органічної продукції. У зв'язку з цим, упаковка часто містить недостовірну або спотворену інформацію. Наприклад, на пляшці олії може бути позначка «без холестерину». І, навіть, у випадку, якщо чітко вказаний склад продукції, немає гарантії його відповідності реальному вмістові.

Література

1. Вернадский В.И. Несколько слов о ноосфере / В. И. Вернадский // Успехи современной биологии, 1944. – №. 18. – Вып. 2. – С. 113-120.

2. Кулиш И. Безопасность продовольствия с учетом Стокгольмской конвенции о стойких органических загрязнителях / И. М. Кулиш // Экология и защита окружающей среды : сб. тез.докл. Междунар.науч.-практ.конф., 19-20 марта 2014 г. / под общ. ред. А.Е.Грицук. – Минск : Изд. цент БГУ, 2014. – С. 158-160.

3. Булгаков С. Н. Капитализм и земледелие / С.Н. Булгаков / в 2-х т., Т. 1. – СПб. : Тип. и литогр. В.А. Тиханова, 1900. – 338 с.

АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПОРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ

**Кухта В.В., студент СВО «Магістр» факультету ТіТХПтаПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Якість та безпечність продуктів дитячого харчування в Україні регулюється Законом України «Про дитяче харчування» (від 14.09.2006 № 142-V). Статистичні дані, надані Держспоживслужбою України вказують, що майже 35 відсотків продуктів харчування в Україні є неналежної якості та небезпечні [1]. Заборона використання у дитячому харчуванні барвників, ароматизаторів, стабілізаторів консистенції потребує розроблення критеріїв та експрес-методів для оцінювання можливості не задекларованого введення харчових добавок для підвищення привабливості продуктів.

Пюре з фруктів являє собою дисперсну систему, в якій дисперсна фаза досить рівномірно розподілена (завдяки гомогенізації) у дисперсійному середовищі. Тому, для оцінювання наявності стабілізаторів консистенції можливо використовувати властивості термодинамічної нерівноважності та агрегативної нестійкості

дисперсних систем [2]. Тобто всі гетерогенні системи через якийсь час мають розширюватись через утворювання агрегатів з колоїдних часток, якщо вони не містять стабілізаторів, які б перешкождали злипанню частинок дисперсної фази.

Вищенаведене свідчить, що фруктове пюре має розширюватись, так як стабілізатори консистенції для дитячого харчування заборонені.

Результати перевірки наявності розшарування пюре у стаканчиках висотою 50 мм наведені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Результати перевірки наявності розшарування пюре

Зразок	Відшарування дисперсійного середовища після 10 хв відстоювання	Відшарування дисперсійного середовища після 3 годин	Відшарування дисперсійного середовища після 5 годин
1	2 мм	3 мм	4 мм
2	відсутнє	відсутнє	відсутнє
3	3 мм	4 мм	6 мм

Результати досліджень дозволяють передбачити у зразку 2 додавання не задекларованих стабілізаторів консистенції.

Література:

1. Офіційний сайт Держспоживслужби України <https://dpss.gov.ua/diyalnist/zviti/prorobotuderzhprodspozhivsluzhbi>
2. Воюцький С. Курс колоїдної хімії.

Науковий керівник – д-р техн. наук,
професор Бочарова О.В.

СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Мудренко М.О., студентка І курсу біолого-екологічного ф-ту
Дніпровський національний університет ім. О. Гончара,
м. Дніпро**

В наш час збільшується частина населення, що прагне вести здоровий спосіб життя як для досягнення стрункості тіла, так і для підвищення тривалості життя. Необхідною умовою такого способу життя є правильне харчування, тобто збалансоване співвідношення білків, жирів і вуглеводів, а також — дотримання загальної

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