

**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

містить цукру» не більше, ніж рекламний трюк. Відповідно до Європейської Директиви 76/768/ЕЕС, зубні пасти не можуть містити сахарозу та інші легко розкладаючі в роті вуглеводи. Тому наявність цукру в зубній пасті виключено заздалегідь.

Таблиця 1- Об'єкти дослідження

Зразок	Назва, виробник	Нормативний документ	Зображення
№ 1	Зубна паста ТМ «Neture» Виробник: ТОВ ВКФ «Біотон», вул. Войцховича, 77, м. Дніпропетровськ, 49101, Україна.	ТУ У 20.4- 30189624- 011:2017	
№ 2	Зубна паста ТМ «Oral-B» Виробник: Procter&Gamble Manufacturing GmbH, Procter&Gamble Strasse 1, 64521 Gross-Gerau, Germany.	Технічний регламент Євразійського митного союзу	
№ 3	Зубна паста ТМ «Pasta del Capitano» Виробник: Farmaceutici Dott Ciccarelli Spa Via Clemente Frudenziо, 13, 20138, Milan, Italy.	ISO 9009:2008 Quality management systems — Requirements	

Таким чином, за результатами проведених досліджень можна дійти висновку, що всі 3 зразки не відповідають встановленим вимогам маркування, зразок №3 також не відповідає вимогам безпеки за наявністю великої кількості мінеральних включень.

Науковий керівник – старший
викладач Мартиросян І. А.

ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР

**Якімова Д.М., студент СВО «Магістр» факультету ТіТХІтаІПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Сучасний стан щодо безпеки харчових продуктів в Україні вказує на досить велику кількість фальсифікованих, неякісних та небезпечних продуктів [1].

Оскільки морозиво користується великим попитом майже у всій віковій категорії людей, то оцінювання його безпечності щодо вмісту незадекларованих добавок є актуальним.

Для оцінювання безпечності морозива пломбір щодо наявності в ньому незадекларованих добавок, було проаналізовано органолептичні показники обраних зразків та порівняно їх із морозивом власного приготування. Серед показників, які визначали були наступні: консистенція, консистенція після танення, колір, наявність піни після танення.

Відмінності обраних зразків від еталону та можливі причини цих відмінностей представлені у таблиці 1.

Таблиця 1 – Відмінності обраних зразків морозива від еталону

Зразок	Відмінності	Можлива причина виникнення
№1	Слабо-сніжиста структура	Присутність диспергованої води (тобто вміст молочного продукту занижений) та стабілізатору консистенції
№2	Смак та запах помірно солодкий;	Додання меншої кількості цукру
	Структура та консистенція: сніжиста; смак- водянистий, зі шматочками льоду	Присутність диспергованої води (тобто вміст молочного продукту занижений) та стабілізатору консистенції
	Білий колір	У складі не вказано яйця або яєчний порошок / менша масова частка молочного жиру
№ 3	Після танення морозиво перетворюється в молоко з піною	Надмірний вміст стабілізатора / в рецептуру входять яйця

Результати досліджень дозволяють передбачити у зразку 1 додавання надмірної кількості води, у зразку 2- занижений вміст цукру (що було підтверджено результатами фізико-хімічних досліджень), а в зразку 3 доцільно зважити на можливу присутність незадекларованих стабілізаторів консистенції.

Література:

1.Офіційний сайт Держспоживслужби України
<https://dpss.gov.ua/diyalnist/zvitiprorobotuderzhprodsposzhivsluzhbi>

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

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