

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

доктор філол. наук,
професор
доктор техн. наук., доцент
доктор техн. наук,
ст. наук. співроб.
канд. техн. наук, доценти

Г.І. Віват
О.Б. Ткаченко,
О.О. Коваленко,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 7
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ

Шкідливі звички. Питома вага шкідливих звичок (паління, вживання алкоголю, наркотиків, інших хімічних речовин) у комплексі впливів, що визначають спосіб життя, надзвичайно суттєва.

Збереження здоров'я завдяки здоровому способу життя повинно стати головним життєвим завданням кожної особистості. Життєві завдання - це головні орієнтири соціального буття людини, наближення до яких стає змістом і сенсом її життєздатності. На їх постановку й реалізацію мобілізуються усі складові системи цілеспрямування.

Науковий керівник – к.ю.н., доц. Орлова В. О.

НОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. ПРОБЛЕМИ ВМІСТУ НІТРАТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

**Мішкой Ю. Є., студентка факультету НГтаЕ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Основним фактором здорового образу життя є правильне харчування. Їжа надає людині енергію, силу, розвиток, а при грамотному її вживанні – і душевне здоров'я. Однак з їжею в організм людини поступають не лише живильні речовини. Використання мінеральних добрив для вирощування сільськогосподарських культур призводить до накопичення в продуктах харчування нітратів, нітритів і нітрозамінів. Нітрати — це природні продукти обміну всіх рослин (так само, як сульфати, хлориди, карбонати та ін.). Вони життєво необхідні рослинам — без них неможливий їхній нормальний ріст і розвиток. Однак неконтрольоване використання азотних добрив (в Україні близько 20 млн. т. на рік) призвело до накопичення необмеженого рівня їх у продуктах рослинного походження. Так, у організм людини з овочами поступає до 70 % нітратів та нітритів, інше - з водою, м'ясними продуктами. Нітрати сприяють розвитку диспепсії у дітей, зменшують вміст вітамінів у організмі і стійкість організму до онкологічних чинників.

Забруднені продукти харчування викликають харчові отруєння, які підрозділяються на бактеріальні, небактеріальні і мікотоксикози. Бактеріальні отруєння – це токсикоінфекції, викликані мікроорганізмами групи сальмонел. Захворювання виникають при вживанні забруднених мікробами м'ясних, молочних, рибних продуктів, яєць і т.д. До бактеріальних відносяться отруєння, викликані стафілококами. Ці хвороби викликані вживанням недоброякісних продуктів (молока, сиру, консервів, кондитерських виробів, мороженого і т. д). Отруєння небактеріальної природи пов'язані зі вступом в харчові продукти хімічних речовин і радіонуклідів. Наприклад, пестициди, що знаходяться в зерні, овочах, фруктах; важкі метали (свинець, цинк, мідь, нікель і ін.), які можуть потрапляти в їжу з посуду, пакувальної тари.

Харчові продукти повинні задовольняти фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах і енергії, відповідати вимогам, які зазвичай пред'являють до харчових продуктів, в частині органолептичних і фізико-хімічних показників, відповідати встановленим нормативними документами вимогам до допустимого вмісту хімічних, радіологічних, біологічних речовин і їх з'єднань, мікроорганізмів та інших біологічних організмів, що представляють небезпеку для здоров'я нинішнього і майбутніх поколінь.

Нормування якості харчових продуктів проводять на основі «Закону України про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» із змінами і доповненнями, внесеними 13 вересня 2001 р. № 2681-111. Цей норматив характеризує максимальну кількість сторонніх речовин, яка під час вступу до організму людини протягом всього життя не збільшує ризик для життя споживача.

З 1989 року в Україні впроваджена розроблена Українським НДІ харчування «Уніфікована система гігієнічного контролю за вмістом нітратів у харчових продуктах» з обробкою даних на ЕОМ.

Отже, завдяки впровадженню нормативів та систем гігієнічного контролю ситуація з забруднення нітратами харчових продуктів ретельно контролюється. У ній передбачено бракування продукції з вмістом нітратів, більшим за допустимий, аналіз причин появи такої продукції в обігу та вживання адміністративних заходів до винних. Все це має певний ефект. Відсоток проб продукції сільського господарства, в якій вміст нітратів перевищував допустимий, протягом 1998 – 2000 років знизився удвічі, а у деяких містах і у тричі.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Шевченко Р.І.

КОМПОСТУВАННЯ ЯК МЕТОД УТИЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ

**Мороз А. І., учитель біології
Ліцей Приморський, м. Одеса**

Компостування є природним процесом, при якому під впливом бактерій, комах, грибків і черв'яків відбувається розкладання органічних відходів, таких як, листя, харчові відходи, садове сміття, гній, папір і деревина.

Переваги компостування: 1) компостування сприяє створення збалансованого органічного добрива з відходів; це хороша альтернатива хімічним добривам; це мало витратний спосіб оздоровлення і збагачення ґрунту; 2) компостування сприяє росту рослин, оскільки компост: покращує структуру ґрунту; забезпечує поживними речовинами; утримує вологу в ґрунті; створює умови для дозрівання фруктів і овочів; 3) компостування сприяє захисту доквілля; скорочуючи кількість відходів, що підлягають захопленню; скорочує використання хімічних добрив, і, відповідно забруднення ґрунтових вод.

Матеріали придатні для компостування: відходи від овочів і фруктів; сільськогосподарські відходи; залишки після прибирання; садове сміття (листя, трава, гілки); кухонні відходи, зіпсована їжа. Не придатні для домашнього компостування: залишки м'яса або риби; великі шматки дерева; кістки; старий харчовий жир

Матеріали для утилізації, які потребують особливої уваги: молочні продукти і яйця – можуть призводити до появи поганого запаху і залучати мух та інших комах; жири та овочеві олії – можуть уповільнювати процес розкладання і залучати комах; деревна зола – висока лужність, блокує приплив повітря; вічнозелені листя – можуть містити масла, перешкоджають розкладанню; собачі і котячі фекалії – можуть міс-

Крисенко К.Ю.	229
ВМІСТ ХРОМУ В ПРИРОДІ	
Кукура А. С.	230
ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Македон М.	231
НОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. ПРОБЛЕМИ ВМІСТУ НІТРАТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ	
Мішкой Ю. Є.	232
КОМПОСТУВАННЯ ЯК МЕТОД УТИЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ	
Мороз А. І.	233
ПЛАСТИК В ДОВКІЛЛІ ТА НАШЕ ЗДОРОВ'Я	
Савчак Є.	234
ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЕКОСИСТЕМ ЛИМАНІВ ПІВНІЧНО-ЗАХІДНОГО ПРИЧОРНОМОР'Я	
Сачелелі К.З.	235
ПРО ВАЖЛИВІ ЕКОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПІДПРИЄМСТВ	
Скляр В.Ю.	236
СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ СФЕРЫ ОБРАЩЕНИЯ С ТВЕРДЫМИ БЫТОВЫМИ ОТХОДАМИ	
Статева Е.С.	237
ЕКОЛОГІЧНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Швець В.В.	238
ДОСЛІДЖЕННЯ УТИЛІЗАЦІЇ ЛІГНОЦЕЛЮЛОЗНИХ ВІДХОДІВ КУЛЬТИВУВАННЯМ ПЛЕВРОТА ЧЕРЕПИЧАСТОГО (PLEUROTUS OSTREATUS)	
Ярмолевич Ю.О.	239

РОЗДІЛ 8 - ІНЖЕНЕРНІ ЕКОСИСТЕМИ. РЕСУРСИ І КОМФОРТ

ІННОВАЦІЙНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ОТРИМАННЯ НЕЕНЕРГОСМНИХ КОНЦЕНТРОВАНИХ ПОЛЕКСТРАКТІВ ШИПШИНИ	
Альхурі Юсеф, Левтринська Ю. О.	242
ЗАСТОСУВАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПОКРИТТЯХ ЯК СПОСІБ ПІДВИЩЕННЯ ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ	
Бабійчик Д.Ю., Джакелі В.Л., Бакалу М.В., Гулівати В.Г.	243
КІНЕТИКА ЕКСТРАГУВАННЯ В ПРОЦЕСАХ БЕЗВІДХОДНОЇ ПЕРЕРОБКИ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ	
Велічко В.П.	244
ЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОПЛИВНО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848