

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ПРОМИСЛОВО-ТОРГОВЕЛЬНА КОМПАНІЯ ШАБО**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

3 жовтня - 5 жовтня 2019 року

м. Одеса

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82
З-41

*Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 5 листопада 2019 р., протокол №5*

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

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, О.С. Тітлов,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

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

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

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпулова

Збірник матеріалів XII Всеукраїнської науково-практичної
3-41 конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» /
Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ФОП Бондаренко М. О.,
2019. – 496 с., ілл.

ISBN 978-617-7829-27-9

УДК 663/664
ББК 36.81 + 36.82

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 978-617-7829-27-9

© ОНАХТ, 2019

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОБРАХТ

ЗАКОНОДАВЧА ТА НОРМАТИВНА БАЗА ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОГО МЕДУ

**Кругляк Ю.О., студент II курсу СВО «магістр»
факультету ТТХПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Останнім часом зростає роль меду натурального як продукту експорту України. Тому, важливим стає відповідність продукту вимогам міжнародного законодавства. Необхідно значить, що в різних країнах вимоги до натурального меду значною мірою відрізняються, значні коливання наявні як у показників фізико-хімічних, так і органолептичних. У той же час всі країни приймають вимоги критеріїв якості, визначених Комісією Codex Alimentarius (CAC) і користуються збірником міжнародних схвалених стандартів на харчові продукти. Нормалізовані критерії якості у відповідності до цієї документації покладені в основу вимог Європейської директиви по меду 2001/110/ЕС. В Україні за нормами діючого ДСТУ 4497:2005 вимоги щодо якості натурального меду є достатньо високими, зокрема, діастазне число для меду вищого сорту повинно бути не менше 16 од Готе, для меду 1 сорту не менше 10 од Готе, що у порівнянні із відповідним показником якості за нормами діючих за кордоном документів значно вище.

Важливо, що кількість наявного у меді ферменту діастази (амілази) свідчить про позитивний біологічний вплив натурального продукту, оскільки фермент сприяє активізації проходження обмінних процесів в організмі і чим більшим він є, тим вищою є біологічна активність меду. В той же час, такий показник, як масова частка редуруючих цукрів значно вищий (до 80 %), ніж регламентовано згаданою директивою або стандартом CAC Codex Stan 12-1981 (CAC standard 12-1981) (до 60 %). Масова частка сахарози в Україні нормується до 3,5 %, у закордонних документах до 5,0 %, в меді із екзотичних квітів до 10,0 %. На жаль, на теперішній час методологія аналізу меду за показниками жодного із чинних за кордоном нормативних і регуляторних документів на мед в Україні не гармонізована, що заважає розширенню експорту цього продукту. Тим більше, що національним стандартом на мед нормовані максимально допустимі кількості у ньому домішок поллютантів (забруднювачів - пестицидів, важких металів тощо), які відсутні у міжнародних документах.

Таким чином, нормативна документація щодо якості меду, чинна в Україні, не сприяє отриманню міжнародних сертифікатів

якості і, відповідно, вимагає наявності спеціалізованих акредитованих за міжнародними стандартами лабораторій, які б мали право на видачу такої документації, що, відповідно, зменшує можливості виробників для реалізації продукту.

Науковий керівник – канд. хім. наук,
доцент Данилова О.І

ВПЛИВ FOOD – BLOGING НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО СТАТУСУ МОЛОДІ

**Палюх А., студентка 2-го курсу відділення сфери обслуговування
Торговельно-економічний коледж Київського національного
торговельно-економічного університету,
м. Київ**

Здоров'я молоді – запорука здоров'я нації. Нераціональне харчування може зумовити аліментарні захворювання, пов'язані з повним голодом чи частковим недоїданням, що викликає нутрієнтну недостатність або надлишок деяких компонентів їжі. Невмілі спроби корекції раціону часто стають причиною вітамінної та мінеральної надмірності чи, навпаки, недостатності. Психологічна незадоволеність своїм зовнішнім виглядом, зокрема конституціональними особливостями організму, стимулює молодих людей вносити корективи до щоденного раціону харчування.

Широко розповсюдженим серед молоді інструментом коригування раціону харчування є участь у «Product Nutrition Challenges» (далі - PNC). Альтернативною, проте некоректною назвою PNC є «ПП-харчування». Ініціаторами подібних PNC є Food-bloggers. Food-bloggers – це молоді люди привабливої зовнішності спортивної фігури, що пишуть пости та знімають відео рекомендаційного характеру з приводу коригування раціону харчування. Food-blogging – це діяльність Food-bloggers, що призводить до зміни харчового статусу молодої людини. Харчовий статус – це стан здоров'я, що формується на тлі конституціональних особливостей організму під впливом фактичного харчування. У зв'язку з відсутністю відповідних знань, відсутністю медичних підстав та індивідуалізації підходу Food-blogging справляє неоднозначний вплив на здоров'я учасників PNC.

Метою роботи було встановлення ступеня впливу Food-blogging на адекватність харчового статусу молоді віком від 15 до 25 років. Використаними в роботі *методами дослідження* були

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ НАТУРАЛЬНОГО МЕДУ Кругляк Ю.О.....	274
ВПЛИВ FOOD – BLOGING НА ФОРМУВАННЯ ХАРЧОВОГО СТАТУСУ МОЛОДІ Палюх А.....	275
ВИРОБНИЦТВО З ВИНОГРАДНОГО НАСІННЯ ЗАСОБІВ ДЛЯ КРАСИ ТА ЗДОРОВ'Я Полякова К.О.....	276
ТОВАРОЗНАВЧА ХАРАКТЕРИСТИКА НАПОЇВ ТИПУ КОЛИ Ролевич К.О.....	278
ВПЛИВ КАНЦЕРОГЕННИХ РЕЧОВИН НА БЕЗПЕКУ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ Стаднік В.Ю.....	280
ПРИНЦИПИ ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ЯКОСТІ БЛИХ ІГРИСТИХ ВИН Суворов Є.Б.....	281
РОЗДІЛ 5 – ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....	284
ПІДГОТОВКА І ДЕГУСТАЦІЯ ПИВА ЗІ ШТУЧНОЮ ЗМІНОЮ СМАКУ Бандура Д.О.....	285
КОСМЕТИЧНІ ПРЕПАРАТИ З ГРЕБЕНІВ ВИНОГРАДУ – ДЖЕРЕЛО МОЛОДОСТІ ТА КРАСИ Ботезат Н.О.....	286
ВПРОВАДЖЕННЯ ВЛАСНОГО ВИНОРІБНОГО ЦЕХУ В ТУРИСТИЧНО-ЕКСКУРСІЙНИХ ГОТЕЛЯХ Ждед Г.....	288
ВИНО ЯК ІСТОРИЧНИЙ НАПІЙ Камінська В.В.....	289
УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТОЛОВИХ ВИН ІЗ СОРТУ РИСЛІНГ РЕЙНСЬКИЙ	

Наукове видання

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
ХІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ
КОНФЕРЕНЦІЇ МОЛОДИХ УЧЕНИХ ТА
СТУДЕНТІВ З МІЖНАРОДНОЮ УЧАСТЮ
«ПРОБЛЕМИ ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО
СПОСОБУ ЖИТТЯ У МОЛОДІ»
3 ЖОВТНЯ - 5 ЖОВТНЯ 2019 РОКУ**

Підписано до друку 04.11.2019 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Гарнітура Times New Roman.
Друк офсетний. Ум. друк. арк. 28,83. Наклад 100 прим.
Зам. № 0412/1.

Надруковано з готового оригінал-макету у друкарні «Апрель»
ФОП Бондаренко М.О.
65045, м. Одеса, вул. В.Арнаутська, 60
тел.: +38 0482 35 79 76
www.aprel.od.ua

Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи
до державного реєстру видавців ДК № 4684 від 13.02.2014 р.