МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

НТБОНТУ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

«Проблеми формування здорового способу життя у молоді»

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

НТБ ОНТУ

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, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
доктори екон. наук, професори Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
доктор техн. наук, доцент А.В. Макаринська
канд. істор. наук, доцент А.О. Соловей
канд. техн. наук, доценти Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТБ ОНТУ

ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Сеферян А.А., студент V курса факультета ИРЕН
Винницкий национальный технический университет,
г. Винница

Особенно актуальными для современности являются вопросы продовольственной безопасности страны, среди которых одним из главных является производство пищевых продуктов, отвечающих требованиям безопасности [1]. В Украине почти отсутствуют средства контроля качества пищевых продуктов. Потребление пищевых продуктов даже в соответствии с медицинскими нормами не является гарантией продовольственной безопасности государства, поскольку их качество может быть низким. Низкокачественные продукты питания могут стать причиной заболеваемости и смертности населения [2-5]. Несоблюдение параметров безопасности и качества пищевого сырья, технологии его переработки и добавления неподходящих ингредиентов могут спровоцировать пищевые отравления, но наиболее тяжелые из них, связанных со смертельным исходом, возникают после употребления опасных и некачественных продуктов питания [1, 6].

Без эффективного использования достижений фундаментальных наук: математики, физики, химии, биологии, современных знаний (физико-химической механики, моделировании технологических процессов и т.п.) развитие пищевых технологий невозможно. При производстве продуктов питания и прогнозировании срока хранения приоритетной задачей является соответствие органолептических, механических и других показателей качества требованиям стандартов и физиологическим потребностям человека [7].

Проблема целесообразности употребления пищевой продукции, изготовленной с использованием генетически модифицированных организмов (ГМО) – одно из наиболее дискуссионных вопросов. Точка зрения, основанная на опыте европейских стран, где в законодательном порядке закреплено требование маркировать продукцию, произведенную с использованием модифицированных организмов (если их доля превышает 0,9%) является наиболее взвешенной точкой зрения в этом вопросе [1].

Начиная с 90-х годов XX века, во многих странах мира формируются рынки органической продукции, объемы которых на

сегодня постоянно растут, что связано с такими факторами: конфликтами на государственном уровне вокруг пищевых продуктов, увеличением количества экологических катастроф, ростом уровня сознания потребителей относительно собственного будущего и своих детей, а также окружающей среды.

Для каждой страны постоянный рост дефицита продуктов питания в глобальном измерении ставит вызов по обеспечению собственной продовольственной безопасности. В то же время для стран, обладающих необходимым потенциалом для производства сельскохозяйственной продукции, такие мировые тенденции являются возможностью развить собственное производство, обеспечить внутренний рынок, активизировать экспортную деятельность, создать новые рабочие места, повысить благосостояние населения. С целью поддержки дальнейшего собственного устойчивого развития, а также обеспечения потребностей других стран в продуктах питания, страны с таким потенциалом должны чувствовать на себе повышенную социальную ответственность за его эффективное функционирование. В Украине увеличение объемов производства сельскохозяйственной продукции в последние годы позволило повысить объемы потребления наиболее распространенных пищевых продуктов на душу населения.

Список использованной литературы

1. Крисанов Д. Ф. Детермінанти якості й безпечності харчової продукції та мінімізація впливу факторів ризику // Продуктивні сили і регіональна економіка : зб. наук. праць. К., 2008. Ч. 1. С. 249-261.

2. Березюк О. В., Лемешев М. С., Заюков І. В., Королевська С. В. Безпека життєдіяльності : практикум. Вінниця : ВНТУ, 2017. 99 с.

3. Березюк О. В., Лемешев М. С. Безпека життєдіяльності : навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2011. 204 с.

4. Березюк О. В. Застосування комп'ютерних технологій під час вивчення студентами дисциплін циклу безпеки життєдіяльності // Педагогіка безпеки. 2016. № 1 (1). С. 6-10.

5. Березюк О. В., Лемешев М. С., Томчук М. А. Перспективи тестової комп'ютерної перевірки знань студентів із дисципліни "Безпека життєдіяльності" // Матеріали дев'ятої міжнар. наук.-метод. конф. "Безпека життя і діяльності людини – освіта, наука, практика". Львів : ЛНУ, 2010. С. 217-218.

6. Вегера М. І., Березюк Л. Л. Якість продуктів харчування як одне із важливих загальногуманітарних питань сьогодення // Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-пошукової конференції студентів коледжів, загальноосвітніх шкіл І-ІІІ ст. "Юність, історія, наука,

культура, економіка", 7 лютого 2018 р. Вінниця : ВКІ, 2018. С. 121-123.

7. Гуць В. С., Коваль О. А. Моделювання якості молочних продуктів з урахуванням терміну зберігання і вмісту шкідливих речовин // Інноваційні технології, проблеми якості і безпеки сировини та готової продукції у м'ясній та молочній промисловості : міжнар. наук.-техн. конф., 27-28 лист. 2007 р., Київ. 2007. С. 90-92.

Научный руководитель – канд. техн. наук,
доцент Березюк О.В.

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИТВОСТЕЙ М'ЯКИХ СИРІВ ФЕТА

Фабріка О. О., студентка СВО «Бакалавр»
факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса

Сказати точно, де і коли з'явився сир неможливо. Але зате точно відомо, що цей чудовий продукт дійшов до нас з первісних часів. Швидше за все, його відкрили шляхом спостереження за молоком, яке згорнулася у теплі. Сир – корисний і щедрий на різноманіття смаків молочний продукт. Додавання різного виду сиру додає пікантність, вершкове або терпкість готового блюда. Їжа отримує особливий аромат і смак. З кожним роком споживання сиру в світі зростає і за прогнозами продовжить збільшуватися.

Сир готують в основному з молока корів, але також для приготування і використовують молоко овець, кіз, буйволів, північних оленів, верблюдів і яків. У підсумку можна отримати сири з різноманітними смаками і текстурою. Так, тверді та напівтверді види сирів, які дозрівають із застосуванням молочнокислих і пропіоновокислих бактерій. мають достатньо щільну і навіть тверду консистенцію, чим довший термін дозрівання, тим більше зернистої стає структура сиру, складніше смак і аромат. Дозрівання розсільних сирів ведеться в сольовому розчині. Потім в розсолі їх і зберігають.

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР БАГАТОКОМПОНЕНТНИХ РИБНИХ КОНСЕРВІВ З ОБ'ЄКТІВ ТОВАРНОГО РИБНИЦТВА
Мурадов М. А.……. 132

РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ…….. 134

АНАЛІЗ ПРАКТИКИ ВСТАНОВЛЕННЯ ДОПУСТИМИХ НОРМ ВМІСТУ КОНТАМІНАНТІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ
Антюшко Д.П.…….. 135

ЗАХОДИ ЩОДО ПОПЕРЕДЖЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА УПАКОВКИ
Булгар Д.М., Черватюк К.В.…… 137

ЕКСПЕРТНА ОЦІНКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БІОПРЕПАРАТІВ
Івахнова В.І., Найдьонова Л.С……..... 139

БЕЗОПАСНОСТЬ НАНОТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Козин Д.О…… 141

ПРОДОВОЛЬЧА БЕЗПЕКА В ТУРИЗМІ
Молотова С.П.……. 144

БЕЗПЕЧНІСТЬ ДИТЯЧОГО ОДЯГУ
Серебрій В.М.…….. 146

ОСНОВНЫЕ ВОПРОСЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
Сеферян А.А.…… 148

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКІСНИХ ВЛАСИТВОСТЕЙ М'ЯКИХ СИРІВ ФЕТА
Фабріка О.О.……. 150

АНАЛІЗ СПОЖИВЧОГО МАРКУВАННЯ ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ
Чікунда О.М.……. 152