

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

29 вересня - 1 жовтня 2017 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 X Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2017. —366 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 7 листопада 2017р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

НТТБ ОНХАТ

дять їх і зупиняють їхню негативну дію. В результаті цього покращується час відновлення організму, знижуються болісні відчуття в м'язах після фізичної активності, посилюється імунітет. Це відкриває перспективи створення спеціалізованих продуктів, що сприятимуть підвищенню антиоксидантного статусу організму та відновленню мікробної мікрофлори.

THE BIOLOGICAL VALUE OF DIETARY SUPPLEMENTS WITH THE RAPANA BLACK SEA

**Babanina L.O., student of the II course of the magistracy
TPPKZET faculty
Odessa National Academy of Food Technologies
Odessa**

All of us are completely individual. Everyone owns his unique genetic code and a biochemical mirror. That is why, each of us has different nutritional needs.

Experts say that the human diet in our day should contain more than 600 different substances. Unfortunately, a balanced diet for all nutrients can not afford all of them. In this case, diet supplements come to the rescue.

The main task of dietary supplements is to supplement the diet with missing substances, a shortage of which arose as a result of a violation of the structure of the diet, excretion of toxic substances from the body and maintaining the body at the level of physiological norm.

Due to hydrobionts content high protein, fat, indigenous trace elements and vitamins B, H, PP, A, D, T they can be used for the manufacture of dietary supplements. Enzymatic hydrolyzates, obtained from tissues and organs of hydrobionts, are particular interest, because of addition to polypeptides and amino acids, they contain vitamins, minerals and some water-soluble substances that have a positive effect on the metabolism of the human body.

In the world of mining, a significant place is occupied by non-commercial objects of fishing, of which a significant proportion is bivalve molluscs. In Ukraine, the Rapana Black Sea is the most widespread and valuable representative.

Rapan meat is highly valued due to its high protein content (up to 18%) and minimum fat content (about 0.25%). The Rapana Black Sea hydrolyzate contains a significant amount of amino acids, which are depicted in Table 1

Table 1 - Amino acid content of the Rapana Black Sea hydrolyzate, mg / 100 g of the product

The name of the amino acid	The Rapana Black Sea hydrolyzate	The name of the amino acid	The Rapana Black Sea hydrolyzate
Essential amino acids	6022	Arginine	865
Valin	914	Aspartic acid	2165
Isoleucine	667	Histidine	399
Leicine	1071	Glycine	825
Lizin	1032	Glutamic acid	2901
Methionine	790	Proline	510
Throne	670	Series	653

Tryptophan	295	Tyrosine	406
Phenylalanine	583	Cystin	119
Replaceable amino acids	10228	Oxyproline	154
Alanin	1231	Total Amino Acids	16250

In that way, we can say that the obtaining of hydrolyzates allows to some extent solve such problem like the development of non-waste and low-waste technology for treatment of hydrobionts, to expand the possibility of using raw materials for food purposes, as well as gives the opportunity to receive drugs of various applications, including in therapeutic and prophylactic goals.

Scientific adviser - candidate of technical sciences,
associate professor Gerasim G.S.

THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH

**Belkin Evgenij S., a student of the baccalaureate of
Faculty of Biotechnology and Environmental Control
National University of Food Technologies, Kyiv**

Wines prepared in according to traditional technology contain more than 300 useful biologically active compounds. In addition to micro- and macroelements, organic acids such as tartaric, malic, citric, amber, red wines contain natural polyphenol compounds – anthocyanins.

Anthocyanins are a type of flavonoid compounds. Originating in the grapes, anthocyanins in red wines contribute the majority of color and the supposed beneficial health effects related to their consumption, and as such they are recognized as one of the most important groups of phenolic metabolites in red wines. Anthocyanins are water soluble flavonoid pigments that, depending on pH, and in some cases complexing agents. The typical concentrations of free anthocyanins in full-bodied young red wines are around 500 mg/L, but can in some cases be higher than 2,000 mg/L

Anthocyanins present in grapes and wine in the form of glycosides. Numerous studies have revealed the potential pharmacological properties of anthocyanins and their derived compounds in red wines on human health. Such benefits mainly include free radical scavenging and antioxidant activity, protective effects against UV irradiation and on cardiovascular health, anticancer and antimutagenic activity. In 2010, a report in Nutrition Reviews evaluated studies on anthocyanins, and concluded that anthocyanins convey significant improvements in cardiovascular risk factors and glucose metabolism. In 2011, a study published in the American Journal of Clinical Nutrition showed that anthocyanins also help to normalize blood pressure. Some research indicates that anthocyanins may help to protect against several forms of cancer. According to a laboratory study published in 2010 in Phytotherapy Research, anthocyanins were shown to inhibit the growth of breast cancer cells. Studies suggest that anthocyanins may lower blood glucose. Another study shows that anthocyanins may help to reduce

PRACTICAL ASPECTS OF ADDING POLYUNSATURATED FATTY ACIDS (PUFA) IN DAILY DIET	
Patiukova N.S.	169
SECONDARY FISH RESOURCES AS SOURCES OF VALUE FOOD FIBERS	
Parelulko V.S.	170
КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Савчак Є.М.	171
ЗНАЧЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	172
ПАКУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ «БАР'ЄРІВ» ДЛЯ М'ЯСНИХ ПРОДУКТІВ	
Синиця О.В.	174
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКИХ РОСЛИН У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ СІЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	
Сиротюк Н.П.	175
КОРИСНІ ПРОДУКТИ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ СТУДЕНТІВ	
Сорокін І.С.	176
ВПЛИВ КОМПЛЕКСНИХ СУМІШЕЙ В СКЛАДІ РОЗСОЛІВ НА ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ СОЛЕНИХ ПРОДУКТІВ	
Яйчук М.М.	177

РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

СПЕЦІАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ В СИСТЕМІ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗДОРОВ'Я НАСЕЛЕННЯ	
Антюшко Д.П.	180
THE BIOLOGICAL VALUE OF DIETARY SUPPLEMENTS WITH THE RAPANA BLACK SEA	
Babanina L.O.	181
THE EFFECT OF RED WINE DYES ON HUMAN HEALTH	
Belkin E.S.	182
СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Валевська Л.О., Соколовська О.Г.	183
БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ШЛЯХУ ДО ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ	
Волинська Л.С.	184
ДОСЛІДЖЕННЯ СТАВЛЕННЯ МОЛОДІ ДО ПИТАННЯ ВИКОРИСТАННЯ ГМО В УКРАЇНІ	
Гармаш Л.Г.	185

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
X Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
29 вересня - 1 жовтня 2017 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 7.11.2017 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 22,9 Тираж 100 прим. Замовлення **2848**