

**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

obesity. Some researchers noted the anthocyanins acted in a way similar to that of the pharmaceutical drug Oseltamivir (Tamiflu). Despite the recent findings of the numerous health benefits of anthocyanins, the beneficial health effects of anthocyanins are still a controversial issue. It is known that anthocyanins are able to bind heavy metals in stable complexes and promote their excretion from the body.

However, the human body is not able to synthesize and accumulate anthocyanins, so the human body must receive them with food in sufficient quantities. A healthy person needs at least 200 mg of these substances a day, and in case of illness - not less than 300 mg. Scientists have determined that the need for plant glycosides increases:

- 1) during the season of respiratory diseases;
- 2) when physical or emotional stresses increase;
- 3) work in harmful industries, especially if working with high-frequency currents or ionizing radiation;
- 4) when people live in regions with hot climates;
- 5) when the genetic predisposition to malignant diseases is determined

The scientific supervisor - senior teacher Svitlana O. Kovaleva,
PhD in Chemical Sciences

СТВОРЕННЯ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Валевська Л.О., Соколовська О.Г.
Одеська національна академія харчових технологій
м. Одеса, Україна

Харчування – головний керований чинник, що забезпечує нормальний ріст та розвиток дітей, здоров'я та якості життя людини, працездатність, активне довголіття, творчий потенціал нації. Крім того, характер харчування відіграє важливу роль у зниженні ризику розвитку хронічних неінфекційних захворювань, особливо так званих “хвороб цивілізації”: серцево-судинних, онкологічних, діабету, ожиріння, остеопорозу, карієсу тощо.

Згідно з останніми даними, для повного задоволення життєвих потреб їжа людини повинна містити більше 6000 груп різних макро- і мікронутрієнтів, що включають понад 20 тис. різних харчових сполук рослинного та тваринного походження.

В останні роки в Україні різко змінилася структура споживання харчових продуктів. Результати динамічних спостережень фактичного харчування дорослого і дитячого населення, а також дані Держкомстату України свідчать про зниження споживання продуктів тваринного походження, рослинної олії, фруктів, та овочів. Характер харчування змінився як за рахунок зниження обсягу споживання продуктів, так і за рахунок погіршення якості харчування. Більшість населення споживає дешеві продукти з низькою біологічною цінністю, але великою енергомісткістю, що і забезпечує енергоцінність раціону. Основним постачальником енергії дорослого і дитячого населення є вуглеводний компонент, частка якого складає від 50 до 80 % в залежності від рівня прибутків населення. При цьому більша частина вуглеводів надходить із хлібобулочними і борошняними виробами, а також з картоплею, 17 % калорійності раціону забезпечується за рахунок цукру.

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. 183

У структурі харчування визначається збільшення до 38-40 % жирового компоненту раціону переважно за рахунок жирів тваринного походження.

Таким чином, порушення структури харчування більшості населення України обумовлено: дефіцитом в раціоні продуктів тваринного походження (молоко, м'ясо, риба, яйця); дефіцитом свіжої рослинної їжі (фрукти, овочі та інші рослини), та надлишковим споживанням тваринних жирів; хлібобулочних і борошняних виробів. В зв'язку з розбалансованим, полідефіцитним харчуванням у населення України спостерігається так званий "прихований голод" за рахунок дефіциту в харчовому раціоні мікронутрієнтів: вітамінів, особливо антиоксидантного ряду (А, Е, С), а також макро- і мікроелементів (йоду, заліза, кальцію, фтору, селену).

Одним з важливих напрямків роботи вітчизняних підприємств є розширення асортименту продукції масового споживання, збагаченої незамінними поживними речовинами, а також біологічно активними добавками, або, як їх прийнято називати, макро- та мікронутрієнтами.

Таким чином, шляхом створення продуктів оздоровчого призначення є виробництво виробів підвищеної харчової та біологічної цінності, які будуть володіти високими споживними та лікувально-профілактичними властивостями. Дані продукти можна буде рекомендувати для споживання різним верствам населення, включаючи дітей, підлітків та людей похилого віку.

БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ШЛЯХУ ДО ЄВРОІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ

**Волинська Л.С., магістрант факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій
м. Київ, Україна**

На сьогодні угода України з Європейським Союзом (ЄС) про зону вільної торгівлі створює умови для експорту української продукції на європейські ринки. Це підвищує безпечність та якість харчової продукції, а також її конкурентоздатність на інших міжнародних ринках, збільшує товарообіг та прибуток українським виробникам.

Для забезпечення високого рівня якості харчової продукції в Україні встановлено додаткові вимоги. Так з 20.09.2014 р. в Україні вступив в дію закон № 4179а «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів», який передбачає запровадження в Україні моделі європейської системи безпечності та якості харчових продуктів, яка побудована на принципі «від лану до столу», а також на процедурах ISO серії 9000 та HACCP. Даний закон зменшує кількість адміністративних процедур, міру державного контролю та скасовує низку дозвільних процедур, які відсутні в ЄС. Контроль за безпечністю харчових продуктів та сировини здійснюватиме один державний орган.

Новий підхід передбачає контроль за всім ланцюгом виробництва харчового продукту. Виробник у будь-який час повинен мати інформацію про ідентифікацію та простежуваність того чи іншого харчового продукту чи сировини: звідки його/її було доставлено і куди відправлено з підприємства. Також, передбачається система

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.

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.

Б.В. Єгоров

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

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