

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

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, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко  
О.О. Меліх, В.В. Немченко  
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

**РОЗДІЛ 3**  
**ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ**  
**ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**  
**ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ**

цьому продукт має високі сенсорні показники та високу біологічну активність і найвище значення КПЯ.

Науковий керівник – д-р техн. наук,  
професор Ткаченко Н.А.

## **НЕОБХІДНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ**

**Турчин В.С., студент II курсу  
СВО «Магістр» факультету ТтаТХПіПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Головною умовою забезпечення безпеки та гарантованої високої якості будь-якого харчового продукту є ефективне функціонування власної системи менеджменту якості підприємства. Лише постійні планові дії по забезпеченню якості та контроль параметрів виробничих процесів на кожному етапі виробництва дозволяють забезпечити випуск продукції із заданими показниками.

В умовах розвитку підприємництва та економічної самостійності все більшого значення набувають питання відповідальності виробників за високі споживні властивості та якість продукції. Значній кількості сучасних малих та середніх підприємств харчової промисловості бракує досвіду та знань в організації контролю сировини, виробництва і продукції.

У світовій практиці задля виробничого контролю та безпеки харчових продуктів застосовують принципи НАССР. Запровадження на підприємстві системи НАССР є гарантією виконання вимог безпеки харчових продуктів.

Для ефективного функціонування програми НАССР на харчовому підприємстві повинні бути розроблені та оформлені документально обов'язкові процедури типу: відповідальність керівництва; навчання персоналу; інструкції з санітарної обробки обладнання та приміщень; процедура отримання, зберігання та транспортування продукції; відгуки про продукцію; аудити постачальників; процедура поводження з потенційно небезпечною сировиною, матеріалами тощо.

Але особливо важливу роль виконує процедура внутрішнього аудиту, або аудиту першою стороною, тобто того що проводиться власними силами підприємства.

Процедури перевірки - методи, дії і випробування, які використовують для визначення питання дієвості плану НАССР. Під час внутрішнього аудиту підприємство може виявити, що деякі контрольні точки, що прописані при впровадженні системи, або введені під час останньої перевірки, можуть бути визнані зайвими або можуть бути виявлені нові і несподівані небезпеки. Таким чином, внутрішній аудит дозволяє вдосконалювати існуючу систему НАССР.

Науковий керівник – канд. техн. наук,  
доцент Кручек О.А.

### **ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧОРНОЇ КАВИ ДЛЯ ГАЛЬМУВАННЯ ОКИСЛЮВАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ У СПРЕДАХ**

**Суворов М.Д., студент II-го курсу СВО «Магістр»,  
Котлюк А.А., студентка II-го курсу  
СВО «Магістр» факультету ТтаТХПІБ  
Дец Н.О., к.т.н., доцент, Ланженко Л.О., к.т.н., доцент  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

При виробництві спредів використовуються замітники молочного жиру, з їх допомогою регулюється жирнокислотний склад вершкового масла. Це підвищує його біологічну та фізіологічну цінність, а також дозволяє підприємцям розширити асортимент, знизити собівартість продукту та зробити продукт більш привабливим для покупця за рахунок зниження калорійності та підвищення його корисності. Але в процесі зберігання спредів можуть відбуватись процеси, які призводять до псування продукту і появи небажаних присмаків. Одним із простих і ефективних прийомів гальмування окиснювального псування жирів (особливо при зберіганні) є додавання речовин, які викликають сповільнення цього процесу [4]. Такими речовинами є інгібітори окиснення або антиоксиданти. Виявлення їх дії полягає у збільшенні індукційного періоду та зниженні швидкості окиснення. Для досягнення максимальної користі від цього заходу треба грамотно вибрати антиоксидант або (що частіше виявляється максимально ефективним) суміш антиоксидантів.

ВИДІВ МОЛОКА В ТЕХНОЛОГІЇ КАВОВИХ НАПОЇВ Медвідь І.М., Шидловська О.Б., Доценко В.Ф.....	80
ТЕХНОЛОГІЯ КОМБІНОВАНИХ БІФІДОВІСНИХ ДЕСЕРТІВ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ Бережняк Т.В.....	82
РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ КОСМЕТИЧНОЇ МАСКИ ДЛЯ ОБЛИЧЧЯ Спіріна Ю.С.....	86
ТЕХНОЛОГІЯ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ Баліна І.С.....	87
ОПТИМІЗАЦІЯ СКЛАДУ СИРОВАТКОВОГО НАПОЮ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ЕКСТРАКТУ СПОРИШУ Сушков В.О.....	90
НЕОБХІДНІСТЬ ПРОВЕДЕННЯ ВНУТРІШНЬОГО АУДИТУ СИСТЕМИ НАССР НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ Турчин В.С.....	92
ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРАКТУ ЧОРНОЇ КАВИ ДЛЯ ГАЛЬМУВАННЯ ОКИСЛЮВАЛЬНИХ ПРОЦЕСІВ У СПРЕДАХ Суворов М.Д., Котлюк А.А., Дец Н.О., Ланженко Л.О.....	93
БІО-ТЕСТУВАННЯ ЕКСТРАКТУ ЕВКАЛІПТУ ТА ЗБАГАЧЕНОГО НИМ ЕМУЛЬСІЙНОГО КРЕМУ Смокович Т., Дец Н.О., Ланженко Л.О., Котляр Є.О.....	95
ВИРОБНИЦТВО ВЕРШКОВОГО МАСЛА З ЕКСТРАКТОМ СИНЬОГО ЧАЮ Прус В.П.....	97
ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА КОСМЕТИЧНИХ ЗАСОБІВ З РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ Попко А., Сіренко Н., Ланженко Л.О., Дец Н.О.....	100
<b>ТЕХНОЛОГІЯ М'ЯСНИХ, РИБНИХ І МОРЕПРОДУКТІВ...</b>	<b>102</b>
HIGH QUALITY FEED GUARANTEES THE QUALITY OF	