

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

**до 120-річчя Одеського національного
технологічного університету**

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

6 жовтня – 8 жовтня 2022 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, Я.Г. Верхівкер ,
О.О. Коваленко, Л.М. Тележенко,
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко,
О.Б. Ткаченко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. біол. наук, доцент
канд. фіз-мат. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Л.В. Іванченкова, Н.А. Добрянська
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
О.Л. Гаркович.
Ю.К. Корнієнко
Л.В. Агунова, О.В. Макарова,
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеський національний технологічний університет

Збірник матеріалів XV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. Одеса: ОНТУ, 2022. С. 326.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 9 листопада 2022 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

Table 1 - Exports from Ukraine of grain, leguminous crops and products of their processing in 2020/2021 and 2021/2022 MY, thousand tons

Product name	2021/2022 MY		2020/2021 MY	
	Total for MY	including: in May	Total for MY	including: in May
Cereals and legumes, total	46168	299	39649	667
wheat	18532	6	15289	170
barley	5676	8	4125	7
corn	21495	284	19614	487
Wheat flour and others	70,1	0,5	107,5	1,2
Export together (grain + flour)	46261	300	39792	669

After the unblocking of three Ukrainian sea ports, the shipment of grain to ships in Odesa, Southern and Chornomorsk began in August. In August 2022, Ukraine exported 4.5 million tons of grain and oil crops - 1.5 million tons through unblocked sea ports and 3 million tons by road freight transport, railways and from the Danube ports. There is hope to increase the volume of exports through unblocked ports to 3 million tons per month.

Ukraine, as before, is committed to ensuring global food security and continues to work on grain exports.

Literature

1. Aizele I., Pozdnyakova N. Export of grain from Ukraine: 5 facts. URL: <https://www.dw.com/ru/jekспорт-zerna-iz-ukrainy-5-faktov/a-62722812> (date of application: 09.14.2022).
2. Grain for export: requirements and standards. URL: <https://www.cherk-consumer.gov.ua/novyny/3734-zerno-na-ekспорт-vymohy-standarty> (date of application: 09.14.2022).

Scientific supervisors - associate professor
Larisa Dmytrenko,
Anastassia Safonova

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІСТИЧНОМУ ТА ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ ПРИ ВИКОРИСТАННІ КРУП'ЯНИХ ЗЛАКІВ

**Голубкова А.С., студентка ІV курсу факультету ТЗіЗБ
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса**

Харчування належить до найважливіших чинників навколишнього середовища, що протягом усього життя впливає на

організм людини. Структура харчування населення України нині не відповідає сучасним принципам раціонального харчування і практичної дієтології. Проблема збереження здоров'я населення, збільшення тривалості життя кожного індивіда посіла значне місце в розвитку новітніх харчових технологій. Щоб змінювати структуру харчування і створювати оздоровчі продукти, треба розробляти нові харчові технології – технології виробництва харчових продуктів оздоровчого і профілактичного призначення.

Інновації в харчових виробництвах – це новостворені або вдосконалені конкурентоздатні технології та отримані на їхній основі нові харчові продукти, що істотно поліпшують структуру та якість харчової продукції, позитивно впливаючи на стан здоров'я споживачів і забезпечуючи їм активне творче довголіття [1].

На сьогодні до інноваційної продукції належать у першу чергу харчові продукти оздоровчого та профілактичного призначення, до технологічно нових продуктів – інноваційні харчові продукти або нові дієтичні добавки, отримані з використанням криогенних, низькотемпературних, мембранних або нанотехнологій.

В Україні набули визнання технології продуктів харчування на основі зернової сировини – крупи, хлібобулочні вироби, сухі сніданки. Крупи є широкоживаними та популярними серед населення країни, проте в них знижений вміст білків, мінеральних речовин, харчових волокон і підвищений вміст крохмалю. Збагачення саме страв із круп біологічно активними добавками рослинного походження є актуальним. Одними з ефективних комплексних збагачувачів слугують зародки пшениці та спіруліна, що характеризуються наявністю харчових волокон, есенціальних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин, які сприятимуть підвищенню харчової цінності страв із круп.

Також застосування раціональних режимів та методів теплової обробки сприятиме скороченню тривалості процесу, зниженню питомих витрат електроенергії та збереженню високих споживчих властивостей страв із круп. Технологія приготування круп'яної основи з попередньо замочених круп дозволяє скоротити тривалість теплової обробки, спостерігається збереженість харчових волокон та зниження витрат вітамінів [2].

Принципово новою складовою у традиційному процесі підготовки зерна злакових до перероблення є пророщування, що використовують як один з методів підвищення його харчової цінності шляхом біологічної активації. Зерно, яке пройшло тривале гідротермічне оброблення – холодне кондиціонування, пророщене до певної стадії, з непорушеною структурою й біологічно активними інгредієнтами, може забезпечити надходження до організму людини

значної кількості вітаміну Е, що має антиоксидантні властивості, вітамінів групи В, інозиту, вуглеводів, білків та жирів, частково гідролізованих у процесі пророщування, харчових волокон [3].

Перспективним вважається метод обробки продуктів енергією електромагнітного поля надвисоких частот із метою створення нового продукту швидкого приготування. Даний метод дозволяє підвищити швидкість процесу обробки, покращити якість продукту, зменшити втрати під час його термічної обробки.

Застосування нанотехнології надасть багато переваг харчовому сектору за рахунок створення нових відтінків смаку, структур і відчуттів, зменшення використання жирів, підвищення засвоєності поживних речовин, покращення ефективності пакування, контролю й безпеки продуктів [4].

За необхідності можна використовувати комбінацію описаних інноваційних технологій. Саме на них та нових продуктах ґрунтується можливість вирішення пріоритетного завдання – створення в країні індустрії оздоровчих продуктів з метою поліпшення стану здоров'я споживачів, підвищення якості їхнього життя, збереження генофонду нації, забезпечення продовольчої безпеки.

Література

1. Сімахіна Г., Науменко Н. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України // Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». 2021. № 5. С. 109-115. URL: <https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/grail-of-science/article/view/13096> (дата звернення: 13.08.2022).
2. Волкова Н. Дослідження процесів, що відбуваються при замочуванні круп // Сучасна наука: стан_проблеми_перспективи: Forumotion.com. URL: <https://conference.forumotion.me/t11-topic#40> (дата звернення: 15.08.2022).
3. Бажай С.А. Розроблення технології оздоровчих продуктів з пророщеного зерна: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.02: захист 17.11.2005 / наук. кер. Л.О. Федоренченко. Київ: НУХТ, 2005. 23 с.
4. Окара А.И. Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов: состояние нормативной базы и проблемы безопасности // Вестник ХГАЭП. №1(52). 2011. С.79-85.

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Кац А.К.,
канд. техн. наук, доцент Дмитренко Л.Д.

РОЗДІЛ 3 – БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ	124
БЕЗПЕЧНЕ СПОЖИВАННЯ ЧАЮ, ЯК ОДНЕ З ЗАВДАНЬ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ Блідар А.О.	125
НОВИЙ МЕТОД ВИЗНАЧЕННЯ ХАРЧОВИХ МОНОФОСФАТІВ З ВИКОРИСТАННЯМ МОЛЕКУЛЯРНОЇ ЛЮМІНЕСЦЕНЦІЇ ПОЛІФЕНОЛЬНИХ СПОЛУК Деренжи І.М.....	127
ПІДТВЕРДЖЕННЯ КРАЇНИ ПОХОДЖЕННЯ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, ЯК ГАРАНТІЯ БЕЗПЕКИ СПОЖИВАННЯ Зварич В. С.	129
ОСОБЛИВОСТІ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РИНКУ КАВИ В УКРАЇНІ Лунга Д.	131
ПОРУШЕННЯ МИТНИХ ПРАВИЛ І ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА НИХ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ЗДОРОВЕ ЖИТТЯ СУСПІЛЬСТВА Недзельська Н. Г.	133
ФАКТОРИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЕКОПРОДУКЦІЇ В УКРАЇНІ Патичук М.П.	135
КРИТЕРІЇ ВИБОРУ БЕЗПЕЧНИХ М'ЯСНИХ КОНСЕРВІВ Пригорук А.В.....	138
РОЗДІЛ 4 – БЕЗПЕКА ЗЕРНА ТА ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ	140
QUALITY GRAIN IS A SAFE PRODUCT Dolchuk N.....	141
MAIN DIRECTIONS OF USING BY-PRODUCTS OF OIL SEEDS PROCESSING Priakhina P.	142
UKRAINE'S PLACE AMONG GRAIN EXPORTERS IN THE WORLD Savenko A.S.	144
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ДІСТИЧНОМУ ТА ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ ПРИ ВИКОРИСТАННІ КРУП'ЯНИХ ЗЛАКІВ Голубкова А.С.	146