

**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

- хронічні захворювання (наприклад, хвороби органів шлунково-кишкового тракту, органів дихальної системи);
- шкідливі звички (алкоголь, наркоманія, куріння);
- безконтрольний прийом антибактеріальних препаратів;
- перевтома і недолік сну;
- гострі і хронічні отруєння (у тому числі в умовах виробництва).

Імунітет і його стан потребує особливої уваги, підтримки і профілактики, а при необхідності в грамотному і своєчасному лікуванні, оскільки імунна система виконує особливу, невловиму жодній іншій системі функцію – захисту і збереження здорового організму. Слабкий і недостатньо активний імунітет – основна причина всіляких проблем із здоров'ям. Для цього дуже важливо знати, як правильно зміцнювати імунітет.

Тому, на кафедрі БКПіН було розроблено декілька рецептур і подано заявку на винахід «Композицію інгредієнтів для виробництва солодкого продукту». Один із компонентів цієї композиції є імбир. Імбир, а саме його корінь, відрізняється складним хімічним складом – в ньому більше 400 сполук. Його основними компонентами є: цингібрен (зінгібрен) до 70 %, який надає йому особливий запах, крохмаль – 4 %, гінгерол – 1,5 %. До його складу входять вітаміни групи В, С, ретинол, також він має бактерицидний ефект, який властивий і часнику, але при цьому в імбирного продукту не такий різкий запах, і аромат його більш приємний. Пекучий смак імбирного кореню додає фенолоподібна речовина гінгерол – смолиста речовина, що володіє широким спектром лікувальних дій. Завдяки багатому складу, властивості імбиру різні та багатогранні: він надає антиоксидантну, противірусну, антиканцерогенну, антисептичну, протизапальну, антибактеріальну, знеболюючу, відхаркувальну дію; заспокоює, покращує настрій і посприяє мозок киснем, розріджує кров, знищує ракові клітини, виводить токсини, укріплює імунітет. Дана пряність підвищує імунітет не лише дорослим, але також є дуже корисним і для дітей. Наявність в ньому 1...3 % натуральних ефірних масел, яке зосереджене переважно в кореневищі, сприяють швидкому одужанню, протистоять грипу і простуді, а також підвищують імунітет дітей. Також імбир містить всі незамінні амінокислоти, включаючи треонін, триптофан, лізин, феніланін, метіонін, валін та інші. Протипоказань до вживання імбиру небагато: виразка шлунку або стравоходу, камені в нирках і сечовому міхурі, підвищена температура при запаленнях. Є також низка захворювань, при яких імбир треба використовувати обережно. У всьому потрібна поміркованість і обережність, тому стежте за своєю імунною системою і будьте здорові!

Наукові керівники – канд. техн. наук, доцент Дроздов О.І.,
канд. техн. наук, доцент Палвасова Г.І.

ВПЛИВ СОЛОДКИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

**Шуваєва Тетяна С., студентка бакалаврату
факультету біотехнології та екологічного контролю
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

Вода є важливою і необхідною для життя і здоров'я, а також для підтримання працездатності людини. Переважна кількість води надходить до організму з продуктів

харчування та напоїв. Мало хто змислюється про те, що саме з напоями до організму людини потрапляє до 80% шкідливих речовин. Що робить улюблені солодкі напої небезпечними?

Всі солодкі газовані напої містять консерванти і багато вуглеводів, а деякі навіть замінники цукру і підсоложувачі. Особливо це стосується дешевих, так званих, бюджетних лимонадів. Крім того, виробники, щоб надати напоям привабливий вигляд, використовують барвники, але не природні, а їхні дешеві замінники синтетичного походження. Серед таких барвників сумнівної нешкідливості для здоров'я слід згадати тартразин (E102) світло-жовтого кольору і діамантовий блакитний FCF (E133) синього кольору, що використовуються у сучасному виробництві газованого напою «Тархун». Суміш цих барвників забезпечує рідині зелений колір, а споживачу багато проблем із здоров'ям, які можуть виникнути у нього протягом кількох років. Наприклад, тартразин може викликати погіршення стану у людей, що знаходяться в гострій фазі хронічної кропив'янки.

Цукор міститься майже у всіх газованих водах у дуже великих кількостях - 3,5 до 6 шматочків цукру на склянку. Тамуючи спрагу на кілька хвилин, дуже солодка вода змушує людину пити набагато більше, ніж потрібно. Тому такою водою напиться неможливо. Ще більше спрага підсилюється наявністю аспартама (добавка E951), який було знайдено у лимонаді «Буратино». Аспартам є генетично модифікованим нейротоксиканом, що застосовується як штучний замінник цукру. Аспартам приблизно в 200 разів солодший за цукор. Після вживання напоїв з аспартамом слина погано видаляє його залишки зі слизової оболонки ротової порожнини, тому у роті залишається неприємне відчуття нудотності, яке хочеться зняти новою порцією напою. Це погано для споживача, але добре для виробників солодких вод. Деякі дослідники також відзначають хімічну нестабільність аспартама. За їх словами, після кількох тижнів в жаркому кліматі або при нагріванні до 30 °C основна кількість аспартама в газованій воді руйнується з утворенням формальдегіду, метанолу, фенілаланіну тощо. Хоча ці речовини утворюються у дуже малих кількостях, щоденне їх вживання з напоями шкодить здоров'ю людини. Вчені вважають, що аспартам може викликати рак нирок і периферичних нервів. Безумовною ознакою наявності аспартама у солодкому напої є попередження: «Містить фенілаланін» або якщо на упаковці згадується фенілкетонурія - вроджене порушення обміну фенілаланіну в організмі, що призводить до розумової відсталості.

Крім перелічених речовин, що мають сумнівну нешкідливість для здоров'я людини, у солодких газованих напоях присутні інші компоненти, наприклад, консерванти бензоат натрію і лимонна кислота, ортофосфатна кислота, штучні ароматизатори. Таким чином, впевнено можна стверджувати, що найкращим джерелом води для організму є звичайна негазована вода, без смаку і кольору, але дійсно корисна і необхідна.

Науковий керівник – кандидат хімічних наук, доцент Мазур Л. М.

ІННОВАЦІЙНІ РОЗРОБКИ КОНСЕРВУВАННЯ ДЛЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

Чернишова М.В.	220
ВПЛИВ СОЛОДКИХ ГАЗОВАНИХ НАПОЇВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Шуваєва Т. С.	221
ВПЛИВ ЇСТИВНОГО ПОКРИТТЯ НА СПОЖИВНІ ВЛАСТИВОСТІ МАРМЕЛАДНИХ ВИРОБІВ	
Шульга О.С.	223

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КУЛЬТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ ВИНА СТУДЕНТАМИ ОТДЕЛЕНИЯ ПСИХОЛОГИИ

Бугаевская Н.А.	226
ОСНОВНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПРИ РОБОТІ ЗІ СПИРТОВАНИМИ РОЗЧИНАМИ В ПРИГОТУВАННІ АРОМАТИЗОВАНОГО ВИНА	
Буяджи Т.Ю.	227
ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ ІМБИРУ В РЕЦЕПТУРАХ ВІТЧИЗНЯНИХ ВЕРМУТІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ЇХ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ	
Васильєва Є.В.	228
THE DEFINITION OF WINE DRINKING CULTURE	
Noncharenko A.	229
ВИЗНАЧЕННЯ ФІЗІОЛОГІЧНОЇ ДІЇ ЧЕРВОНОГО ВИНА ТА КОНЦЕНТРАТУ ІЗ ШКІРКИ ЧЕРВОНОГО ВІНОГРАДУ	
Діденко Т., Уласевич І.	230
КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ВІДХОДІВ ВІНОГРАДУ	
Ляшан Г.Г., Кривохиженко О.В.	231
ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ УКРАЇНСЬКОГО СОЛОДУ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПИВА В МІНІ-ПИВОВАРНЯХ	
Машир О.І.	233
КОНЬЯК ТА ЙОГО ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ	
Непомяща Ю.Ю.	234
ДЕГУСТАЦІЯ ЯК КОМПОНЕНТ ФОРМУВАННЯ КУЛЬТУРИ ПИТТЯ	
Почтовенко М.С.	235
РОЛЬ ВИНА В МЕДИЦИНІ	
Самойлова Ю.П.	236
ВПЛИВ ФІЗІОЛОГІЧНОГО СТАНУ ДРІЖДЖІВ НА КОЛОЇДНУ СТІЙКІСТЬ ПИВА	

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