

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 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 XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-x

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 4
БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ

SAFETY OF FOOD PRODUCTS – IMPORTANT FACTOR OF HEALTH OF HUMAN

**Valevskaya L.A., Candidate of Technical Sciences, Associate Professor
Odessa National Academy of Food Technologies, Odessa**

Rational nutrition (from the Latin ratio – reasonable) helps to maintain health, high physical, mental working capacity and active longevity. It enhances the body's ability to counteract harmful environmental factors.

Low-quality foods consumed by humans, the severe condition of natural ecosystems always lead to negative changes in the health and well-being of each of us. Modern scales of ecological changes have created a real threat to the life and health of Ukrainian citizens and their national security. The deterioration of the environment due to emissions from industrial enterprises, transport, communal services leads to pollution of drinking water, air and soil. The unfavorable environmental situation prevailing in our country can not but affect primarily the quality of food and other consumer goods.

Production and sale of high-quality and safe food products with the maximum preserved essential nutrients is a problem not only consumer, technical, but also economic, social and political. In this regard, there are acute problems associated with increasing responsibility for the efficiency and objectivity of raw material quality control, compliance with the rules of processing processing, packaging, storage of raw materials, and standards for the storage and sale of finished products.

Almost one third of food products used in European countries are genetically modified organisms; in the USA this indicator reaches 60%. The issue of biosafety of "genetically modified organisms" (GMO) and assessing the potential risks from their use is an extremely complex and complex scientific problem. In recent years, supporters and opponents of GMO regularly have endless discussions about genetically modified plants.

Global globalization processes, development of trade relations insist on new approaches to ensuring the quality and safety of life in Ukraine. Harmonious human development, its health is largely due to the nature of the diet and the environment. The use of antibiotics in the cultivation of livestock and poultry, synthetic antioxidants to prolong the shelf life, excessive passion for non-traditional additives undermine not only the health but also the life of every Ukrainian.

The basic provisions of food safety and quality are defined by the Law of Ukraine "On Safety and Quality of Food Products" of December 23, 1997, No. 771/97-BP, with the following amendments and supplements, according to which the safety of a food product is the state of a food product that is the result the production and circulation activities carried out in compliance with the requirements established by sanitary measures and / or technical regulations and ensures that the food product does not endanger the health of the person (consumer) if he consumes for purpose. Article 1 of the same law gives the definition of the quality of a food product as a degree of perfection of properties and characteristic features of a food product that can meet the needs (requirements) and the wishes of those who consume or use this food product. In Ukraine, the following state institutions are providing the development, approval and implementation of sanitary measures on the safety and quality of food products: the Cabinet of Ministers, the Ministry of Health, the Ministry of Agrarian Policy and Food, the State

Sanitary and Epidemiological Service, the State Service for Technical Regulation, the State Veterinary Service Medicine, State Inspection of Ukraine on consumer rights protection, etc.

ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

**Гусєва Ю.О. магістр факультету ГРТБ
Національний університет харчових технологій, Київ**

XXI століття складний час для життя кожного українця. Поруч із різноманітними екологічними та економічними проблемами, важливого значення набувають ще й соціальні, найголовнішою з яких є «старіння» нації. В Україні кожен четвертий житель - пенсіонер за віком, а кожен п'ятий переступив 50-річний рубіж. За часткою людей, вік яких перевищує 65 років, Україна займає 11 місце серед країн світу. Це означає, що більше ніж третина населення потребує і буде потребувати особливостей в обслуговуванні, лікуванні, профілактиці різної вікозалежної патології, у тому числі і в організації раціонального харчування, яке суттєво впливає на всі рівні організації організму людини, яка старішає, на тривалість її життя, профілактику та лікування патології старості.

З точки зору геронтології та гігієни старості, такі тенденції в суспільстві диктують необхідність точного та глибокого знання процесів старіння на всіх рівнях біологічної організації, починаючи з молекулярного до рівня цілісного організму з метою розробки раціонального харчування, яке сприяє гальмуванню процесів старіння, попередженню передчасного старіння залежно від способу життя. Слід пам'ятати, що своєчасна організація геродієтичного харчування може зменшити кількість найбільш поширених захворювань людей похилого віку, таких як цукровий діабет, захворювання опорно-рухового апарату (артрит, остеопороз), шлунково-кишкового тракту, серцево-судинні захворювання, захворювання органів зору. Це також буде сприяти зниженню ризику передчасного старіння, що є одним із факторів досягнення людиною межі її біологічного віку, тобто 90-100 років. Основний принцип первісної профілактики та лікування основних патологій старості – перехід на адекватне харчування з достатнім вмістом кальцію, магнію, міді, цинку та інших мікроелементів, вітамінів D, A, E, C, групи B, білків та пептидів (колагену), необхідних для побудови кісткової та хрящової тканини, ПНЖК, пробіотиків та пребіотиків. Тому розробка продуктів геродієтичного харчування із функціональними властивостями є дуже важливою в сучасних умовах.

На сьогоднішній день при виробництві продукції геродієтичного призначення, найбільш доречним є часткова заміна традиційної сировини на нетрадиційну, введення харчових та біологічно-активних добавок, використання вторинної сировини та нетрадиційної рослинної. Це дає змогу створити збалансовану по всім критеріям продукцію для людей літнього віку, при виробництві якої враховують всі вікові особливості. Для підвищення харчової і біологічної цінності продукту слід додавати, наприклад, овочеві суміші на основі гарбуза. Це дозволить збагатити продукцію геродієтичного призначення корисними речовинами такими, як β -каротином, харчовими волокнами, вітаміном C, вітамінами групи B, мінеральними речовинами (кальцієм, калієм, фосфором, залізом, міддю, фтором, цинком).

ЧОРНОМОРСЬКІ МЕДУЗИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА РИБОПЕРЕРОБНОЇ ГАЛУЗІ	157
Скліфасофська А.О., Кандибольцька Є.А.	
«СОЛОНІ» КЕКСИ ЗБАГАЧЕНІ М'ЯСОМ ПТИЦІ, ОВОЧАМИ ТА ЗЕЛЕНЮ ЯК АЛЬТЕРНАТИВА ТРАДИЦІЙНИМ БУТЕРБРОДАМ	158
Тищенко Е.О.	
DEVELOPMENT OF NEW METHODS OF POND FISH REFRIGERATION	160
Fugol A.G.	
THE ROLE OF TROPHOLOGY IN THE DEVELOPMENT OF NUTRITION SCIENCE	161
Fugol A.G.	
НЕТРАДИЦІЙНА РОСЛИННА СИРОВИНА В М'ЯСНИХ ВИРОБАХ З ДІАБЕТИЧНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ	162
Чухарев В.Г.	
ПРИНЦИПИ ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ДОМШОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ СЛАБОСОЛОНОЇ ПРОДУКЦІЇ З ЛОСОСЕВИХ РИБ	163
Шестопалова Т.І.	
РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ	
ВАЖЛИВІСТЬ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВОЇ РЕДАКЦІЇ МІЖНАРОДНОГО СТАНДАРТУ ISO 22000	
Антюшко Д.П.	166
ФУНКЦІОНАЛЬНІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ – ОСНОВА ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ	
Байдак М.О.	167
СУЧАСНИЙ СТАН ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ВІТЧИЗНЯНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Берегова Т.А.	168
FEATURES OF THE USE OF SUBSTANCES WITH NANOSTRUCTURES IN THE FOOD INDUSTRY	
Anastasiia Bilym.	169
ПРАВИЛЬНОЕ ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ - ОСНОВА ЗДОРОВЬЯ	
Бошканяну М.А.	170
МІКРОБІОЛОГІЧНА БЕЗПЕКА ЕКСТРУДОВАНИХ ЗЕРНОВИХ ПРОДУКТІВ З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ	
Буняк О. В.	171
SAFETY OF FOOD PRODUCTS – IMPORTANT FACTOR OF HEALTH OF HUMAN	
Valevskaia L.A.	172
ОСОБЛИВОСТІ ПРОДУКЦІЇ ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	
Гусева Ю.О.	173
ВИКОРИСТАННЯ ПРИРОДНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ АНТОЦИАНІВ ДЛЯ	

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.
Ум. друк. арк. **24,6** Тираж 100 прим. Замовлення **2848**