

**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

Для досліджень нами був вибраний кавовий шлам після отримання кави (суміш кавових зерен арабіка– 60 % і робуста – 40 %). Шлам відбирали безпосередньо після вилучення з нього водорозчинних речовин.

Вуглеводами кавового шламу переважно є целюлоза та геміцелюлози. Геміцелюлози вилучали зі знежиреного кавового шламу лужної екстракцією. Методом рідинної хроматографії у гідролізатах геміцелюлоз було виявлено такі моносахариди: маноза, глюкоза і галактоза в співвідношеннях 9:0,5:1, відповідно. Таким чином, встановили, що серед геміцелюлоз кавового шламу переважають манани.

Відомо, що манани є нетоксичними речовинами. Вони володіють сильним пребіотичним ефектом, інгібують абсорбцію холестерину, поєднуються з манозв'язуючими білками і індуюють активацію макрофагів, пригнічують реплікацію вірусів, стимулюють активність кісткового мозку, сприяють загоєнню ран і дозволяють пригнічувати ріст пухлин. Такий діапазон фізіологічної активності дозволяє розглядати манани як важливі модифікатори біологічної відповіді і терапевтичні агенти.

Тому з метою отримання водорозчинного манану було проведено обробку кавового шламу β -ендо-мананазою з активністю 50000 од. / г при $T = 50^\circ \text{C}$ pH 5,5, ГМ = 50, варіюючи співвідношення фермент: субстрат 1:25, 1:50 та 1: 100 протягом 24...72 годин. Після гідролізу фермент піддавали інактивації, осад відокремлювали, полісахаридну складову облягали спиртом.

Встановлено, що найбільш сприятливими умовами для отримання водорозчинного манану є фермент: субстрат 1:25 тривалість гідролізу 48 годин. Отриманий водорозчинний полісахарид, гель-хроматографія якого підтвердила присутність в ньому фракцій з молекулярною масою понад 30 кДа –40,5 %, близько 15 кДа – 50, 1 % і менше 0,5 кДа –9,4 %.

Таким чином, отримані результати свідчать про можливість застосування часткової ферментативної деструкції кавового шламу для отримання водорозчинного манану як перспективного фізіологічно-функціонального інгредієнту.

БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ

Ковбасюк К.С. магистр II курса факультета ТХППКЗЕтаТ
Одесская национальная академия пищевых технологий
г. Одесса, Украина

В Украине кофе можно причислить к числу самых востребованных напитков и товаров. Проведенный социальный опрос показал, что более 49% потребителей покупают новую пачку весом в 1000грамм 1 раз в месяц. В I полугодии 2017 года экспорт кофе/чая составил 7447,0тис.дол.США, а импорт - 83352,8 тис. дол. США, что говорит о том, что данный рынок полностью зависим от импортных поставок. Именно поэтому безопасность кофе и его качество необходимо проверять и поддерживать на высочайшем уровне.

На данный момент в Украине качество и безопасность кофе регламентируется ГОСТом 6805-97Кофе натуральный жаренный в зернах. Кофейные зерна быстро впитывают влагу и посторонние запахи, а также подвержены активному окислению на воздухе, поэтому оценку безопасности и качества кофе начинают с поверхностного

осмотра упаковки. Исходя из требований ГОСТ 6805-97 упаковка кофе должна герметичной. На маркировке потребительской тары производитель должен обязательно указать, на украинском языке, информацию о сорте и ботаническом виде натурального кофе, а так же, содержание кофеина или надпись «декофеированное», если содержание кофеина не более 0,3.

После вскрытия упаковки необходимо обратить внимание на запах. Исходя из требований ГОСТ 6805-97, у зерен Высшего сорта ощущается ярко выраженный тонкий аромат. Опасность жареного кофе может быть обусловлена низким качеством сырого кофе, нарушением технологии производства или режимов обжаривания. Кислый запах и вкус кофе, возникают из-за самосогревания сырых зерен кофе или обжаривания заплесневелых. Обугленные зерна кофе, которые образуются вследствие присутствия в сыром кофе зерен-чернушек, зерен ломаных и механически поврежденных (давленных) при переработке, поврежденных вредителями или при нарушении режима обжарки, придадут запах обугленного дерева и неприятный привкус.

Поверхность зерен высшего сорта матовая или блестящая со светлой бороздкой посередине зерна, цвет равномерно коричнево-золотой. У зерен I сорта – поверхность матовая, цвет коричневый с наличием разных оттенков. Процент дефектных зерен для продукта высшего сорта – 0%. Неравномерно обжаренные зерна получают при недостаточной сушке сырых зерен, наличии сырых зерен в роговой и пергаментной оболочке. Белесые зерна бывают из-за присутствия в сырье незрелых, засохших еще на дереве сырых зерен зеленого или вишневого цвета. Недожаренные зерна появляются из-за обжаривания зерен в оболочках, оставшихся при плохой очистке.

Дефекты кофе могут появиться из-за его неправильного хранения или несоответствующей упаковки. Кофе всегда должен быть сухим.

Храня зерна после вскрытия вакуумной упаковки в стеклянной или керамической банке с плотно закручивающейся крышкой; в сухом, темном месте, хорошо защищенном от сырости вы продлите срок хранения и сохраните безопасность кофе.

Научный руководитель – к. с.-х. н,
доц. Каменева Н.В.

THE EFFECT OF ENERGY DRINKS ON THE ORGANISM OF YOUNG PEOPLE

**Korobka Yulia V., a student of the baccalaureate of
Faculty of Biotechnology and Environmental Control
National University of Food Technologies, Kyiv**

Everyone often lacks strength and energy and wants to sleep when a lot of work must be done. In such cases, someone resorts to energy drinks. Advertising promises an instant surge in energy, relief of feeling of tiredness and drowsiness, when it is so necessary. But is it really so? The answer to this question should be sought in the energy drink composition. All these drinks contain stimulants, including caffeine. For example, in drink samples of brands Pitbull, Non Stop, Black Energy and Burn, the caffeine content per 100 ml of liquid is 35 mg, 35 mg, 35 mg and 32 mg, respectively. From a medical point of view, caffeine is a weak

РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ МОЛОДІ ШЛЯХОМ СТВОРЕННЯ НИЗЬКОКАЛОРІЙНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗІ ШРОТОМ ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ	
Дишук Г.В.	187
НОВІ ВИДИ СИРОВИНИ ДЛЯ КОНСЕРВУВАННЯ – ЧИННИК ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ	
Забранська К.О.	188
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ. МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Зайцева Е.Ю.	189
ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ЧЕРВОНИХ СТОЛОВИХ СОРТОВИХ ВИН «КАБЕРНЕ»	
Ільїн О.О., Батраков О.О.	190
ОТРИМАННЯ І ХАРАКТЕРИСТИКА ВОДОРОЗЧИННОГО МАНАНУ КАВОВОГО ШЛАМУ	
Камінський Д.С., Бандура Д.О.	191
БЕЗОПАСНОСТЬ И КАЧЕСТВО НАТУРАЛЬНОГО КОФЕ	
Ковбасюк К.С.	192
THE EFFECT OF ENERGY DRINKS ON THE ORGANISM OF YOUNG PEOPLE	
Korobka Y.V.	193
ПРОБЛЕМИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ. МЕДИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ	
Мазур М.В, Золотоверх К.В.	194
ДОСЛІДЖЕННЯ ВМІСТУ НІТРАТІВ У САЛАТНІЙ ЗЕЛЕНІ	
Мазур Т. Г.	195
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ШОКОЛАДНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗІ ШРОТОМ АМАРАНТУ	
Малецький М.В.	197
ДИЕТА КАК СТИЛЬ ЖИЗНИ	
Манукян В.О.	198
ЗАСТОСУВАННЯ ФІЗІОЛОГІЧНО ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ІНГРЕДІЄНТІВ В ЖЕЛЕЙНОМУ МАРМЕЛАДІ ДЛЯ ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ПОЛІПШЕННЯ ЗДОРОВ'Я СПОЖИВАЧІВ	
Нгуєн А. К.	199
ФАКТОРИ ВПЛИВУ НА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Ніколаєнко М. С.	200
РОЗРОБКА ПАРАМЕТРІВ ПРОЦЕСІВ ПОПЕРЕДНЬОЇ ОБРОБКИ М'ЯЗОВОЇ ТКАНИНИ КЕФАЛЕВИХ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРЕСЕРВІВ	
Нікітчина А.О., Довжинська А.О.	201

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