

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

10-11 листопада 2015 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

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

Б.В. Єгоров
Л.В. Капрельянц
О.М. Кананихіна

Редакційна колегія,
доктори техн. наук,
професори:

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віннікова,
К.Г. Іоргачова, Г.В. Крусір, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно, Л.А. Осипова,

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,
О.В. Дишкантюк, С.М. Соц, Т.Є. Шарахматова,
Т.В. Шпирко, Г.О. Саркісян

Технічний редактор,
канд. техн. наук

Т.С. Лозовська

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2015. — 419 с.

Збірник опубліковано за рішенням Ради з гуманітарної освіти та виховання студентів ОНАХТ від 30.11.2015 р., протокол № 3

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2015

ганізму людини разом з їжею небезпечних речовин; крім того, залишки мийних засобів, потрапляючи зі стічними водами до природних водоймищ, стимулюють їх забруднення.

Кожен із компонентів засобів для миття посуду впливає на його властивості, які характеризуються певними органолептичними та фізико-хімічними показниками. Із органолептичних найчастіше визначають запах, колір і прозорість. Із фізико-хімічних в технічному регламенті мийних засобів наводяться тільки вміст ПАР, рН. Незважаючи на свою важливість, ці показники не дають змоги повністю оцінити мийну здатність засобів для миття посуду.

Мийна здатність залежить від поверхнево-активних речовин (аніоноактивних, неіоногенних і амфотерних). Проте, дуже важливу роль відіграють і мінеральні речовини, які створюють певне середовище та виконують багато інших функцій для підвищення мийної здатності. Залежно від виробника в засобах для миття посуду можуть міститися луги, сульфати, хлориди, карбонати, силікати натрію тощо.

На сьогодні, жоден виробник не випускає екологічні засоби для миття посуду, які б не містили поверхнево – активних речовин (ПАР). А ПАР – це речовини, що змінюють поверхневий натяг рідин, жирів. В миючих засобах використовується з метою покращення миючих властивостей. В дешевих засобах використовуються, як правило агресивні та дешеві ПАР. При контакті з шкірою людини може викликати алергії, дерматит, розчиняє жири на поверхні шкіри (тим самим порушуючи ліпідний баланс шкіри) та призводить до її сухості. З поверхні погано змиваються та можуть потрапляти до організму людини, викликаючи захворювання печінки, нирок, мозку, алергії. Є дані про те, що ПАР можуть сприяти виникненню онкологічних захворювань.

В даний час, в жодному стандарті не регламентовано у процентному вираженні вміст основних та допоміжних компонентів, що використовуються при виробництві рідин для видалення забруднень з посуду; не встановлено норми до висоти та стійкості піни, елюїруемості (ступеня змиваемості з поверхні посуду), не визначено умови збереження та транспортування рідких мийних засобів для миття посуду.

Таким чином, можна вважати, що станом на вересень 2015 р. в Україні не сформована нормативна база щодо якості та безпечності засобів для миття посуду. Вимоги встановлені тільки у технічних умовах, що розробляють самі виробники і до яких не має доступу споживач. У зв'язку з цим виникає необхідність розробити та впровадити у дію державний стандарт типу «Синтетичні мийні засоби для миття посуду рідкі. Загальні технічні вимоги» з зазначенням регламентованих показників якості та їх норм.

Науковий керівник – канд. с.-г. наук, доцент Черевата Т.М.

СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ – КРОК ДО ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

**Тарасюк Є., студент IV курсу факультету ПЕЕтаНТ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Безпека харчових продуктів, і зокрема одержуваних на зерновій основі, означає відсутність токсичного, канцерогенного, мутагенного чи іншого несприятливого впливу на організм людини при вживанні їх у регламентованих кількостях.

Наразі системи управління безпечністю харчових продуктів, які являються собою перелік документації різного рівня підпорядкування, застосовують практично в усьому світі як надійний захист споживачів від небезпек, які можуть супроводжувати харчову продукцію. Запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів вимагає законодавство Європейського Союзу, США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. В Україні застосування систем НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) – обґрунтованої системи, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації та контролю небезпечних чинників, є обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів. Цього вимагають Закони України «Про безпечність та якість харчових продуктів» та «Про дитяче харчування». Система ХАССП є єдиною системою забезпечення безпечності харчової продукції, що довела свою ефективність і прийнята міжнародними організаціями.

Для розроблення та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів необхідно реалізувати сім принципів ХАССП, які становлять загальне формулювання вимог, це аналіз небезпечних чинників, визначення ККТ (критичних контрольних точок, встановлення критичних меж та ін. З метою визначення ККТ виробництва, а саме вони є найважливішими складниками СБ ХП, здійснено аналіз небезпечних факторів виробництва борошна. Групою експертів була розроблена Карта аналізу небезпечних факторів із зазначеними критичними межами. Показано, що технологічний процес одержання борошна містить 12 суттєвих небезпечних чинників.

На основі цієї Карти з використанням «дерева прийняття рішень» визначено ККТ виробництва, які треба контролювати. ККТ – це стадія, на якій імовірна поява небезпечного чинника хімічної, фізичної та біологічної природи. На останньому етапі роботи розроблено процедури з управління безпекою борошняної продукції, в яких поетапно описано алгоритм розробки відповідних процесів. У 10 з 12-ти ККТ процесу виробництва борошна ймовірність появи небезпечного фактора знижується.

Науковий керівник – канд. хім. наук, доцент Кіріяк Г.В.

БОЛЕЕ ЧИСТОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ

**Чекал Г., студентка IV курсу факультету ПЭЭиНГТ
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса**

Более чистое производство является необходимым условием здорового образа жизни. В преддверии евроинтеграции Украины проблема конкурентоспособности отечественных товаров приобретает чрезвычайно важное значение. В значительной степени конкурентоспособность зависит от ресурсоэффективности продукции, которая, как известно, в среднем в 10-13 раз ниже соответствующей европейской. Этим и определяется актуальность и особая значимость проекта Организации Объединенных Наций по техническому регулированию ЮНИДО в Одесском регионе, направленного на повышение ресурсоэффективности отечественного производства посредством проведения технического аудита и внедрения методики ЮНИДО.

| | |
|--|-----|
| ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ Смешков В.В., Слюднева Н.С..... | 370 |
| ЭКОЛОГИЧЕСКИ ЧИСТЫЕ ПРОДУКТЫ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА Смирнов Ю..... | 371 |
| ВИХОВАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ ПОВЕДІНКИ – СПРАВА КОЖНОГО ДНЯ Строкова О.О..... | 372 |
| ЧИ БЕЗПЕЧНО МИТИ ПОСУД ЗАСОБАМИ ДЛЯ МИТТЯ ПОСУДУ? Тарасова А.О..... | 373 |
| СИСТЕМИ БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ – КРОК ДО ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Тарасюк Є..... | 374 |
| БОЛЕЕ ЧИСТОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ Чекал Г..... | 375 |
| ЇСТІВНІ ПЛІВКИ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМ ПАКОВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Чорна А.І., Шульга О.С., Арсеньєва Л.Ю..... | 377 |
| ВИЖИВАННЯ В ПРИРОДНИХ НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ Шавлюк В.О..... | 378 |
| НИТРОГЕНОВМІСНІ КСЕНОБІОТИКИ У ХАРЧОВІЙ СИРОВИНІ ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ Шелаков А.І..... | 379 |
| ВЛИЯНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ И ЭКОЛОГИИ НА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ Шершнев Р.Р., Широких В.А., Муратов Д.Ш..... | 380 |
| РОЗДІЛ 8 – РОЛЬ СТУДЕНТСЬКОГО САМОВРЯДУВАННЯ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ | |
| ВПЛИВ СТУДЕНТСЬКОГО САМОВРЯДУВАННЯ НА ФОРМУВАННЯ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ МОЛОДІ Балабан І.О..... | 383 |
| РОЛЬ СТУДЕНТСЬКОГО САМОВРЯДУВАННЯ У ФОРМУВАННІ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Бобильова Д.В..... | 384 |
| ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ СТУДЕНТОВ Бошканяну К.А..... | 385 |

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
10-11 листопада 2015 р.

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, проф.

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

Л.В. Капрельянц

О.М. Кананихіна

Технічний редактор, канд. техн. наук Т.С. Лозовська

Підписано до друку 30. 11. 2015 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 50 прим. Замовлення 969