

**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

являє виражену контрацептивну активність у щурів. На людях такі експерименти не проводилися.

Одне з протипоказань до застосування цикорію пов'язане з його корисною властивістю. Сприяючи розширенню судин, препарати з цієї рослини можуть негативно впливати на пацієнтів що страждають розширенням вен і гемороєм.

Необхідно обмежити або повністю відмовитися від вживання цикорію при деяких типах гастриту. Цю рослину не повинні використовувати люди з тенденцією до утворення каменів у нирках, так як корінь багатий оксалатами.

Кава або відвар з цикорію може завдати шкоди дітям віком до трьох років, так як їх нервова система ще не повністю сформована.

З обережністю слід ставитися до напоїв з цикорію людям з нервово-психічними захворюваннями.

Батькам слід знати, що підвищення апетиту, викликане напоями з цикорію, може привести до збільшення ваги у дітей.

Цикорій є відмінним профілактичним засобом для здорових людей, що ведуть активний спосіб життя. Регулярне вживання цикорію допомагає забезпечити організм вітамінами і мінералами. Досить випивати одну чашку кави або відвару з цикорію на день або додавати його в ранковий чай або звичайну каву. Але в кожному разі, перед вживанням цикорію, особливо тривалим, слід порадитися з лікарем.

Науковий керівник – к.с-г.н., доц. Гарбажій К.С.

КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ

**Шупарский А.С., магістрант ф-ту ТтаГХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій**

Хлібобулочні вироби є важливим продуктом харчування для більшості населення України. Потреба в них притаманна людям будь-якого соціального статусу і за будь-якого рівня доходів. Останні впливають на розміри споживчого ринку хлібобулочних виробів, на переваги споживачів щодо певних сортів даної продукції. Хлібопекарська галузь створена щоб забезпечувати споживачів країни цими значущими продуктами харчування в необхідних обсягах, асортименті та якості. Важливим завданням подальшого розвитку ринку хлібобулочних виробів є суттєве поліпшення забезпечення попиту споживачів якісними хлібобулочними виробами промислової випічки за прийнятними цінами, отримання на цій основі достатньої маси прибутку хлібопекарськими підприємствами та підвищення ефективності їх діяльності.

Круасан (фр. Croissant - півмісяць) - невелике хлібобулочний кондитерський виріб у формі півмісяця з листкового тіста з вмістом олії не менше 82% жирності. Дуже популярний у Франції, де подається на сніданок до кави для дорослих або какао («гарячого шоколаду» по-французьки) для дітей.

Булочки в формі півмісяців (нім. Kipferl) випікалися в Австрії щонайменше з XIII століття. Але початком нинішньої популярності круасанів можна вважати 1839 рік, коли австрійський артилерійський офіцер серпня Цанг (нім. August Zang) відкрив в Парижі «Віденську пекарню» (фр. «Boulangerie Viennoise»), де пекли такі булочки.

У складі круасанів завжди присутній хлібопекарська пшенична мука обов'язко-

во вищого сорту, вода, тваринний жир, цукор, сіль кухонна, а також дріжджі. Крім цього, сучасні виробники нерідко використовують різноманітні поліпшувачі смаку, стабілізатори, барвники та інші добавки для більшої привабливості готового продукту.

Торгова мережа не має можливості хіміко-аналітичного контролю продукції і тому обмежується перевіркою супровідної документацією. Контроль якості продукту, поступивши в торговельну мережу, здійснюється епізодично, при оцінці відповідності якості продукції національним стандартам тому оцінювання якості круасанів є актуальним в сучасних умовах глобалізації економіки., коли відповідно до вимог виробник продукції зобов'язаний забезпечити її якість і безпеку для споживача.

Метою наукової роботи було вивчення товарознавчої оцінки якості круасанів. В задачі дослідження входило: проаналізувати ринок круасанів в Україні; перевірка відповідності стану пакування та оцінка маркування; органолептична оцінка; оцінка якості круасанів за фізико-хімічними показниками. Об'єкти дослідження – круасани «7DAYS», «Chiricao», ТМ «Булкін».

Усі зразки відповідають вимогам ДСТУ. Стан м'якушки у всіх зразках пропечений, еластичний, на дотик не вологий. Після проведення сенсорного аналізу якості була побудована профілограма на основі органолептичних показників якості круасанів. Перевіркою зразків визначено, що пакування всіх трьох зразків відповідає нормативним документам, упаковка виготовлена з матеріалів згідно чинного законодавства, які дозволені до контакту з круасанами та не завдають негативного впливу організму людини і навколишньому середовищу. Упаковка всіх зразків надійна. Маркування нанесено в повному обсязі і дає всю інформацію щодо даного продукту. Згідно органолептичній оцінці якості круасанів, усі три зразки мають незначні відхилення від нормативної документації, але здебільшого зразки відповідають ДСТУ 4585:2006 "Вироби хлібобулочні здобні. Загальні технічні умови".

Науковий керівник - к. техн. н., доцент Каменева Н.В.

Література.

1. Новікова О.В., Ростовський В.С. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.
2. ДСТУ 4585:2006. Вироби хлібобулочні здобні.

ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КУКУРУДЗИ

**Язвінська К.В., студентка 3 курсу факультету торгівлі та маркетингу
Київський національний торговельно-економічний університет, м. Київ**

В умовах євроінтеграційних процесів, що відбуваються в Україні, підвищуються вимоги українських споживачів до безпечності та якості продуктів харчування, зокрема й кукурудзи. Із зерна кукурудзи виготовляють більше ніж 150 харчових та технічних продуктів: борошно, крупу, олію, пластівці, глюкозу(основний вуглевод, що використовується в медицині), спирт, тощо. Для нашої держави характерні сприятливі агрокліматичні умови для її вирощування. Останні роки спостерігається тенденція до збільшення обсягів виробництва кукурудзи, тому Україна потребує пошуку нових міжнарод-

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.195

ЗАМІННИК КАВИ - ШКІДЛИВО АБО КОРИСНО	
Тарасенко І.	193
КРУАСАНИ ТА ФАКТОРИ ФОРМУВАННЯ ЇХ ЯКОСТІ	
Шупарский А.С.	194
ПОРІВНЯННЯ ВІТЧИЗНЯНОЇ ТА МІЖНАРОДНОЇ СИСТЕМ МЕТРОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ КУКУРУДЗИ	
Язвінська К.В.	195
THE SAFETY OF FRUIT AND BERRY JUICES ON THE UKRAINIAN MARKET	
Yakymova D.	196
ГАРАНТУВАННЯ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	
Яструб К.В.	198

РОЗДІЛ 5 - ВИНОРОБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА

КОРИСНІ РЕЧОВИНИ ПИВА ТА ЇХ ВПЛИВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	
Бандура Д.О.	201
СЛАБОАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТІВ ЗІ ШКІРКИ ВИНОГРАДУ – СУЧАСНА АЛЬТЕРНАТИВА ЗВИЧНИМ READY-TO-DRINK НАПОЯМ	
Кручек Р.В.	202
КОРИСНІ ВЛАСТИВОСТІ ПЛОДОВО-ЯГІДНИХ МЕДОВИХ ВИН	
Маркевич Л.С.	203
ДОТРИМАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СПРАВЖНЬОГО ЕЛЮ В СУЧАСНИХ УМОВАХ	
Машир О.І.	204
ВПЛИВ РАСИ ДРІЖДЖІВ НА КІНЕТИКУ БРОДІННЯ СУСЛА	
Нотевська Т.	205
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТОЛОВЫХ ВИН ФРАНЦИИ И УКРАИНЫ	
Олейник А.И.	206
МИСТЕЦТВО СКЛАДАТИ РЕЦЕПТУРУ ПИВА	
Скобла В.С.	207
БЕЛОРУССКИЙ ХМЕЛЬ В ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО ОХМЕЛЕНИЯ ПИВА	
Урья М.И.	208
К ВОПРОСУ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СЫРЬЕВОЙ БАЗЫ КРЫМА	
Шмигельская Н.А.	209

РОЗДІЛ 6 - ВОДА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ЕКОЛОГІЇ ВОДИ

ВПЛИВ НА ЗДОРОВ'Я ЛЮДИНИ ВОДИ, ПІДГОТОВЛЕНОЇ З ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ЗВОРОТНОГО ОСМОСУ

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