

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



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

7 жовтня - 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

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

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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

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

7 жовтня – 9 жовтня 2021 року

м. Одеса

УДК 663 / 664

Головний редактор,
канд. техн. наук, доцент

О.М. Кананихіна

Заступник головного редактора,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Редакційна колегія,
доктори техн. наук, професори:

О.Г. Бурдо, Я.Г. Верхівкер ,
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
О.О. Коваленко, Г.В. Крусір,
В.М. Плотніков, Л.М. Тележенко,
Н.А. Ткаченко, О.Б. Ткаченко
Л.В. Іванченкова, О.О. Меліх
А.В. Макаринська
А.О. Соловей
Т.П. Сергєєва, О.О. Фесенко

доктори екон. наук, професори
доктор техн. наук, доцент
канд. істор. наук, доцент
канд. техн. наук, доценти

Технічний редактор,
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XIV Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: ОНАХТ, 2021. – 308 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради
від 10 листопада 2021 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2021

РОЗДІЛ 3
ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

ХАРЧОВІ ДОБАВКИ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ

**Нікіфоров Є. І., магістр II курсу факультету ТтаТХПіПБ
Одеська національна академія харчових технологій,
м. Одеса**

Проблема забезпечення населення продуктами харчування стояла завжди, але останнім часом актуальним стає питання користі і безпеки їжі. Людині необхідно корисне, збалансоване та безпечне харчування для нормального формування, розвитку і функціонування організму. Чисельність населення планети продовжує постійно зростати, також як і вимоги до продуктів харчування, що до смаку і привабливого зовнішнього вигляду, невисокій вартості, зручності використання та зберігання. Для забезпечення зазначених вимог, а також створення нових продуктів харчування виробники використовують харчові добавки.

Європейською Радою для гармонізації використання харчових добавок виробниками різних країн розроблена система цифрової кодифікації (International Numbering System — INS). Кожній харчовій добавці присвоєно цифровий трьох- або чотиризначний номер (з попередньої йому літерою “E”). Індекс E ототожнюють як зі словом Європа, а також зі словами *ebsbar/edible*, що в перекладі (відповідно з німецької та англійської) означає «їстівний» [1]. Відповідно до Європейської цифрової кодифікації харчові добавки поділяють наступним чином: E 100 - E 182 - барвники; E 200 - E 299 - консерванти; E 300 - E 399 - антиокислювачі (антиоксиданти); E 400 - E 449 - стабілізатори консистенції; E 450 - E 499 - емульгатори; E 500 - E 599 - регулятори кислотності, розпушувачі; E 600 - E 699 - підсилювачі смаку та аромату; E 700 - E 800 - запасні індекси для іншої можливої інформації; E 900 і далі - антифламінгі, поліпшувачі якості хліба і т. д. [1]. Зазначені номери використовуються в поєднанні з назвами функціональних класів, що відображають угруповання харчових добавок за технологічними функціями [2].

Європейський орган з безпеки харчових продуктів (EFSA) та Управління з контролю за продуктами харчування та лікарськими засобами (FDA) США є основними регуляторами харчових добавок.

Об'єднаний комітет експертів по експертів з харчових добавок (JECFA) ФАО/ВООЗ координує і контролює порівняльні дослідження, на основі яких визначається нешкідливість всіх харчових добавок.

Харчові добавки визнані безпечними JECFA, з максимальним вмістом встановленим Комісією Кодексу Аліментаріус, можуть використовуватися у харчових продуктах [3].

За даними досліджень, більшість харчових добавок є цілком безпечними. Харчові добавки які не пройшли відповідну перевірку і не

отримали схвалення відповідальних органів забороняються для використання у харчових продуктах [1].

Важливою умовою забезпечення безпеки харчових продуктів є дотримання допустимої норми добового споживання харчових добавок, перевищення якої викликає негативні наслідки [4].

Найчастіше вважають, що харчові добавки можуть спровокувати розвиток ракових пухлин, розлади шлунково-кишкового тракту, алергічні реакції [5]. При цьому потрібно розуміти, що вплив будь-якої хімічної речовини на організм людини, крім іншого, залежить від індивідуальних особливостей, від кількості речовини, та тривалості контакту.

Для того щоб убезпечити свій організм від негативного впливу харчових добавок необхідно дотримуватись певних правил.

По-перше, завжди дивитися на склад продукту перед покупкою або вживанням.

По-друге, визначити індивідуальний список продуктів які вживаються в їжу кожен день або з постійною регулярністю.

По-третє, дізнатися про можливу шкоду і норми добового споживання харчових добавок які присутні в раціоні;

В четвертих, виключити зі свого раціону продукти до складу яких входять особливо небезпечні харчові добавки та обмежити вживання продуктів з менш шкідливими харчовими добавками, вживаючи їх зрідка і в малих кількостях;

На останок, віддавати перевагу натуральним, свіжим продуктам.

Література:

1. Савочкина И. В. Пищевые добавки, применяемые в общественном питании: учебное пособие. Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО Брянский ГАУ, 2015. - 128 с.

2. Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives. Strasbourg: European Parliament and of the Council, 2008. - 32 с.

3. Якість і безпека харчових продуктів: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, Київ, 20-21 листопада 2019 р. / Національний університет харчових технологій. Київ: НУХТ, 2019. - 248 с.

4. General Standard for Food Additives. Codex Stan 192- 1995. The Codex Alimentarius Commission, 2019. 484 с. URL: <https://rb.gy/gjgh9h> (дата звернення: 10.09.2021)

5. Булдаков, А. С. Пищевые добавки: Справочник. Санкт-Петербург: ДеЛи, 1996. - 240 с.

Науковий керівник – канд. техн. наук,
доцент Котляр Є. О.

ОБГРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ ЕКСПЕРТИЗИ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО НАПОЮ НА ОСНОВІ ЕКСТРАКТУ ЗЕЛЕНОГО ЧАЮ З ДОДАННЯМ ВІТАМІНУ С Комарницька Ю.В.....	90
РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ДЕСЕРТУ Макарова Р., Сидоренко А.....	92
ХАРЧОВІ ДОБАВКИ У ЗДОРОВОМУ ХАРЧУВАННІ Нікіфоров С. І.....	93
ІННОВАЦІЙНІ НАПОЇ ЯК ПЕРСПЕКТИВНИЙ НАПРЯМОК ОЗДОРОВЧО-ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ Сербіна К.М.....	95
ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ТОПІНАМБУРУ Сметанко Б.О.....	96
СПОРТИВНІ НАПОЇ: «ЗА» ТА «ПРОТИ» Трофімович О.С.....	98
ВИКОРИСТАННЯ ЛІКАРСЬКОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ СОУСУ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ Устименко І.М., Піпка Р.В.....	100
НОВИЙ ПРЕПАРАТ ХАРЧОВОГО БІЛКА – ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ Шаталова Д.М.....	101
ЗАСТОСУВАННЯ КЕРОБУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ Ярошенко А.О.....	103
ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОКА, ОЛІЙНО-ЖИРОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ІНДУСТРІЇ КРАСИ	106
ФЕРМЕНТНА ТЕХНОЛОГІЯ БЕЗЛАКТОЗНОГО МОЛОКА Голубенко А.О., Піструй М.Г.....	106
КОРИСНІ НАПОЇ НА МОЛОЧНІЙ СИРОВАТЦІ Губська Ю.О.	108