

Міністерство освіти і науки України
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



41

**НАУКОВО-
МЕТОДИЧНА
КОНФЕРЕНЦ
ІЯ**

Матеріали конференції

*Науково-методологічні основи
практичної підготовки фахівців
для харчової та зернопереробної
галузей*

у двох частинах

Частина 1

ОДЕСА 2010

Матеріали друкуються відповідно до рішення 41-ї науково-методичної конференції ОНАХТ «Науково-методологічні основи практичної підготовки фахівців для харчової та зернопереробної галузей», яка проходила 6 і 7 квітня 2010 року.

Склад редакції: Єгоров Б.В., д-р техн. наук, професор,
Гапонюк О.І., д-р техн. наук, професор,
Капрельянц Л.В., д-р техн. наук, професор,
Гладушняк О.К., д-р техн. наук, професор,
Моргун В.О., д-р техн. наук, професор,
Іоргачова К.Г., д-р техн. наук, професор,
Ангелов Г.В., канд. іст. наук, професор,
Немченко В.В., д-р екон. наук, професор,
Трішин Ф.А., канд. техн. наук, доцент,
Науменко В.І., канд. техн. наук, доцент,
Будюк Л.Ф., канд. техн. наук, доцент,
Нарушевич-Васильєва О.В., канд. філол. наук, доцент.

ХІМІЧНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЛАБОРАТОРНОМУ ПРАКТИКУМІ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ І МАРКЕТИНГУ

О.О. Антіпіна

Для студентів професійного напрямку 6.030510 спеціальності “Товарознавство та комерційна діяльність” знайомство з хімічними методами аналізу починається з першого курсу. На лабораторному практикумі з дисципліни “Хімія” студенти вивчають якісні реакції, характерні для певних класів органічних сполук, знайомляться з представниками харчових речовин, які можна визначити за допомогою простих реакцій, – спиртами, альдегідами, харчовими кислотами тощо.

На старших курсах студенти-товарознавці опановують більш складні методики визначення тих чи інших речовин або харчових інгредієнтів у продуктах харчування, зокрема у лабораторних практикумах дисциплін “Технологія продуктів функціонального харчування” (6 семестр) та “Харчові добавки” (7 семестр). Одним із завдань викладання цих дисциплін є ознайомлення студентів із сучасними методами оцінки якості харчових продуктів.

За допомогою хімічних методів аналізу студенти мають можливість підтвердити склад продуктів, зробити висновок про харчову та біологічну цінність, розрахувати енергетичну цінність раціону. На лабораторних роботах хімічні методи застосовуються для визначення корисних для здоров'я людини речовин у функціональних продуктах – функціональних інгредієнтів або біологічно активних речовин (вітамінів, харчових волокон, фосфоліпідів тощо). Для оцінки безпеки харчових продуктів, які запропоновані нашими торговельними мережами, відбувається визначення вмісту барвників, консервантів, інших харчових добавок та порівняння його із встановленими гігієнічними нормативними показниками.

У системі заходів з охорони харчових продуктів лабораторному контролю належить особливе місце. Тільки за допомогою лабораторних досліджень можна отримати об'єктивні та достовірні кількісні дані про вміст не тільки основних компонентів, але й про вміст харчових добавок або ксенобіотиків у продуктах, визначити ступінь шкідливості останніх для здоров'я людини. Ці методи допомагають виявити чинники забруднення продуктів нехарчовими речовинами, а також визначити продукти, що несуть загрозу для здоров'я.

Методики визначення окремих складників харчових продуктів, будь то функціональні інгредієнти або спеціальні добавки, базуються на стандартизованих методах визначення і в більшості спираються на методи, рекомендовані ГОСТами та ДСТУ

Уявлення про існуючі методи аналізу якості харчових продуктів, можливості їх застосування дозволять розширити кругозір фахівця і в кінцевому результаті підвищити його кваліфікацію.

МОДУЛЬНОЮ СИСТЕМОЮ О.В. Шалигін, В.М. Тіщенко, О.В. Ляпіна, О.М. Берегова	
ХАРЧОВА ХІМІЯ – НОВА ДИСЦИПЛІНА НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ БАКАЛАВРІВ Н.К. Черно, Н.О. Денісюк, С.О. Озоліна	73
ДЕЯКІ ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ХІМІЇ ПЕРШОКУРСНИКАМ Н.К. Черно, О.В. Севастьянова, Г.В. Крусір	74
ХІМІЧНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У ЛАБОРАТОРНОМУ ПРАКТИКУМІ ДЛЯ СТУДЕНТІВ ФАКУЛЬТЕТУ МЕНЕДЖМЕНТУ І МАРКЕТИНГУ О.О. Антіпіна	75
НОВІТНІ ЗАГРОЗИ У БЕЗПЕЦІ ХАРЧУВАННЯ ТА ЇХ ВИКЛАДАННЯ ДЛЯ ТОВАРОЗНАВЦІВ С.П. Решта, О.І. Данилова	76
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИ ВИКЛАДАННІ ДИСЦИПЛІНИ “ХІМІЯ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ СИРОВИНИ ТА МАТЕРІАЛІВ” О.І. Данилова, С.П. Решта	77
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНА ВЛАСНІСТЬ – ПРОСТІР ДЛЯ ВДОСКОНАЛЕННЯ ЯК СТУДЕНТІВ, ТАК І ВИКЛАДАЧІВ О.І. Данилова	78
МЕТОДИЧНИЙ ПІДХІД ДО ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ “ЕКСПЕРТИЗА НАРКОТИЧНИХ, ОТРУЙНО- ТА ВИБУХОНЕБЕЗПЕЧНИХ РЕЧОВИН” ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ-МИТНИКІВ Л.С. Гураль	79
ПРО ДОСВІД ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ МАТНСAD НА КАФЕДРІ ВИЩОЇ МАТЕМАТИКИ Е.Л. Пекарєв, Н.П. Руденко	80
ПОЛІПШЕННЯ ЗНАНЬ З МАТЕМАТИКИ У СЛУХАЧІВ ПІДГОТОВЧОГО ВІДДІЛЕННЯ ІНОЗЕМНИХ ГРОМАДЯН Л.І. Шпога	81
ІНТЕГРАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ У ВИЩІЙ ОСВІТІ З ВИКОРИСТАННЯМ ІНФОРМАЦІЙНОЇ ІНФРАСТРУКТУРИ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ О.Є. Сергєєва	82
КОМП’ЮТЕРНИЙ ЛАБОРАТОРНИЙ ПРАКТИКУМ З ФІЗИКИ О.Є. Сергєєва	83
З ДОСВІДУ ВИКЛАДАННЯ ФІЗИКИ СТУДЕНТАМ ІЗ ФРАНЦУЗЬКОЮ МОВОЮ НАВЧАННЯ С.Н. Федосов	84