

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



## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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



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

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 року**

**м. Одеса**

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

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**1 жовтня - 3 жовтня 2020 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, О.В. Бочарова,  
Л.Г. Віннікова, К.Г. Іоргачова,  
Г.В. Крусір, В.М. Плотніков,  
Л.М. Тележенко, Н.А. Ткаченко  
О.О. Меліх, В.В. Немченко  
О.Б. Ткаченко

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

О.О. Коваленко  
А.О. Соловей  
Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук, доцент

Т.М. Турпурова

### **Одеська національна академія харчових технологій**

Збірник матеріалів XIII Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2020. — 251 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради  
від 3 листопада 2020 р., протокол №5

За достовірність інформації відповідає автор публікації

© Одеська національна академія харчових технологій, 2020

**РОЗДІЛ 4**  
**БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ**  
**ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ**

- Перевагу віддавати відомим виробникам харчових продуктів.
- Звертати увагу на термін зберігання. Великий термін зберігання часто говорить про наявність великої кількості консервантів.
- Вибираючи продукти харчування, завжди враховувати їх ціну, яка є непрямим показником якості.
- Звертати увагу на стан пакувального матеріалу: він має бути цілим і неушкодженим.
- Не варто купувати продукти в нарізці. Досить часто так маскують зіпсовані товари.
- Не слід захоплюватися акційними пропозиціями або необхідно ретельно перевіряти термін придатності.

Література:

1. «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»: [Закон України від 06.12.2018, № 2639-VIII - ВР] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text>

## **ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД**

**Куліш І. М. (к.держ.упр., с.н.с.)**

**Державна установа «Інститут регіональних досліджень  
імені М. І. Долішнього Національної академії наук України»,  
м. Львів**

Значення продовольчої безпеки як складової національної безпеки держави усвідомлюють уряди усіх країн світу. Адже доступність якісних продуктів харчування для населення означає не лише задоволення основних потреб організму у їжі, від цього залежить здоров'я населення, розвиток людського організму, тривалість життя та багато іншого.

Жоден живий організм у вільному стані на Землі не знаходиться. Усі організми нерозривно і безперервно пов'язані – перш за все, харчуванням та диханням з навколишнім та матеріально-енергетичним середовищем. Поза ним у природних умовах вони існувати не можуть [1, с. 113].

Сільське господарство – це та сфера економічної діяльності, котра є проміжною ланкою, що зв'яже природу і людину щодня. При цьому участь природи у виробництві продуктів харчування є безпосереднім, адже саме вона створює усі основні чинники життя

рослин і тварин, їх здатність рости і розвиватись, плодоносити та розмножуватись [2, с. 158].

Історія пам'ятає періоди перевиробництва продовольства на душу населення, коли було вироблена велика кількість продуктів харчування з одночасною втратою їх поживних характеристик. Наприклад, це спостерігалось у ЄС у 1962-1968 рр., тоді були нагромаджені, так звані «гори масла» та «винні озера» («butter mountains» and «wine lakes»), котрі пізніше за безцінь продавались на світових ринках.

Бажання отримати більше прибутків спонукало фермерів не рахуватись із навколишнім середовищем і завдавати йому шкоду, вони почали запроваджувати такі інтенсивні практики землеробства, як застосування хімічних пестицидів та руйнування захисних лісосмуг. Однак, цю проблему можна було прогнозувати, адже ще у 20-х роках ХХ ст. виникла потужна наукова течія прибічників такого використання природних ресурсів, яке забезпечує максимальний прибуток.

Супротивники цього підходу, серед яких С.Н. Булгаков, висловлювали категоричні застереження щодо такого надмірного захоплення природних чинників виробництва – штучними, вказуючи, що саме у цьому криється небезпека зменшення родючості ґрунтів [3].

Врахування помилок періоду перевиробництва продовольства стало причиною зміни підходів до розуміння, що таке продовольча безпека у розвинених країнах світу. Зокрема, положення ЄС у цьому питанні однозначно свідчать, що просто лише забезпечення населення необхідною кількістю продуктів харчування та організації їх доступності вже недостатньо, необхідно запроваджувати цілий комплекс дій, котрі можна назвати «європейська модель продовольчої безпеки». Ця модель являє собою низку заходів, у основі яких лежить дбайливе ставлення до навколишнього середовища з метою забезпечення відтворення природних ресурсів, безпека харчових продуктів та захист тваринного світу.

У високоцивілізованих країнах світу процвітають мережі спеціалізованих магазинів, що здійснюють торгівлю біоорганічними продуктами. Здорове харчування здобуває усе більше прибічників. У цьому, без сумніву, дуже корисному процесі важливу роль відіграють два основні чинники: наявність таких екологічно чистих продуктів, що виробляються надійними підприємствами і можливість в населення їх купувати.

На жаль, в Україні процес контролю за якість продуктів харчування перебуває у зародковому стані. Профільний Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу

та маркування органічної продукції» вступив в дію близько року (2019 р.). Але відсутні органи контролю органічної продукції. У зв'язку з цим, упаковка часто містить недостовірну або спотворену інформацію. Наприклад, на пляшці олії може бути позначка «без холестерину». І, навіть, у випадку, якщо чітко вказаний склад продукції, немає гарантії його відповідності реальному вмістові.

#### Література

1. Вернадский В.И. Несколько слов о ноосфере / В. И. Вернадский // Успехи современной биологии, 1944. – №. 18. – Вып. 2. – С. 113-120.

2. Кулиш И. Безопасность продовольствия с учетом Стокгольмской конвенции о стойких органических загрязнителях / И. М. Кулиш // Экология и защита окружающей среды : сб. тез.докл. Междунар.науч.-практ.конф., 19-20 марта 2014 г. / под общ. ред. А.Е.Грицук. – Минск : Изд. цент БГУ, 2014. – С. 158-160.

3. Булгаков С. Н. Капитализм и земледелие / С.Н. Булгаков / в 2-х т., Т. 1. – СПб. : Тип. и литогр. В.А. Тиханова, 1900. – 338 с.

## **АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПОРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ**

**Кухта В.В., студент СВО «Магістр» факультету ТіТХПтаПБ  
Одеська національна академія харчових технологій,  
м. Одеса**

Якість та безпечність продуктів дитячого харчування в Україні регулюється Законом України «Про дитяче харчування» (від 14.09.2006 № 142-V). Статистичні дані, надані Держспоживслужбою України вказують, що майже 35 відсотків продуктів харчування в Україні є неналежної якості та небезпечні [1]. Заборона використання у дитячому харчуванні барвників, ароматизаторів, стабілізаторів консистенції потребує розроблення критеріїв та експрес-методів для оцінювання можливості не задекларованого введення харчових добавок для підвищення привабливості продуктів.

Пюре з фруктів являє собою дисперсну систему, в якій дисперсна фаза досить рівномірно розподілена (завдяки гомогенізації) у дисперсійному середовищі. Тому, для оцінювання наявності стабілізаторів консистенції можливо використовувати властивості термодинамічної нерівноважності та агрегативної нестійкості

ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ НА УКРАЇНСЬКОМУ РИНКУ Дзюбенко А.І.....	121
ДОСЛІДЖЕННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ ШВЕЙНОГО ОДЯГУ Карпук О.А.....	123
ЛАЙФХАКИ З ВИБОРУ ЯКІСНИХ ТА БЕЗПЕЧНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ Кійко В.В., Янчик М.В., Мельник О.П.....	126
ЯКІСНІ ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ – СВІТОВИЙ ТРЕНД Куліш І.М.....	128
АНАЛІЗ БЕЗПЕЧНОСТІ ЯБЛУЧНОГО ПЮРЕ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ ЩОДО НАЯВНОСТІ НЕЗАДЕКЛАРОВАНИХ СТАБІЛІЗАТОРІВ КОНСИСТЕНЦІЇ Кухта В.В.....	130
СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ЯК НЕОБХІДНА СКЛАДОВА ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ Мудренко М.О.....	131
ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ МОЛОКА І МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ Трубінова А.А.....	134
СУЧАСНІ АСПЕКТИ БЕЗПЕЧНОСТІ ЗУБНИХ ПАСТ Шаповаленко К.С.....	135
ОБҐРУНТУВАННЯ КРИТЕРІЇВ БЕЗПЕЧНОСТІ МОРОЗИВА ПЛОМБІР Якимова Д.М.....	137
<b>РОЗДІЛ 5 – ВИНОРІБСТВО ТА КУЛЬТУРА ВИНА.....</b>	<b>139</b>
КАХЕТИНСЬКА ТЕХНОЛОГІЯ ВИНА: ІСТОРІЯ ТА ТРАДИЦІЇ Башкірова В.Д., Стародуб К.А.....	140