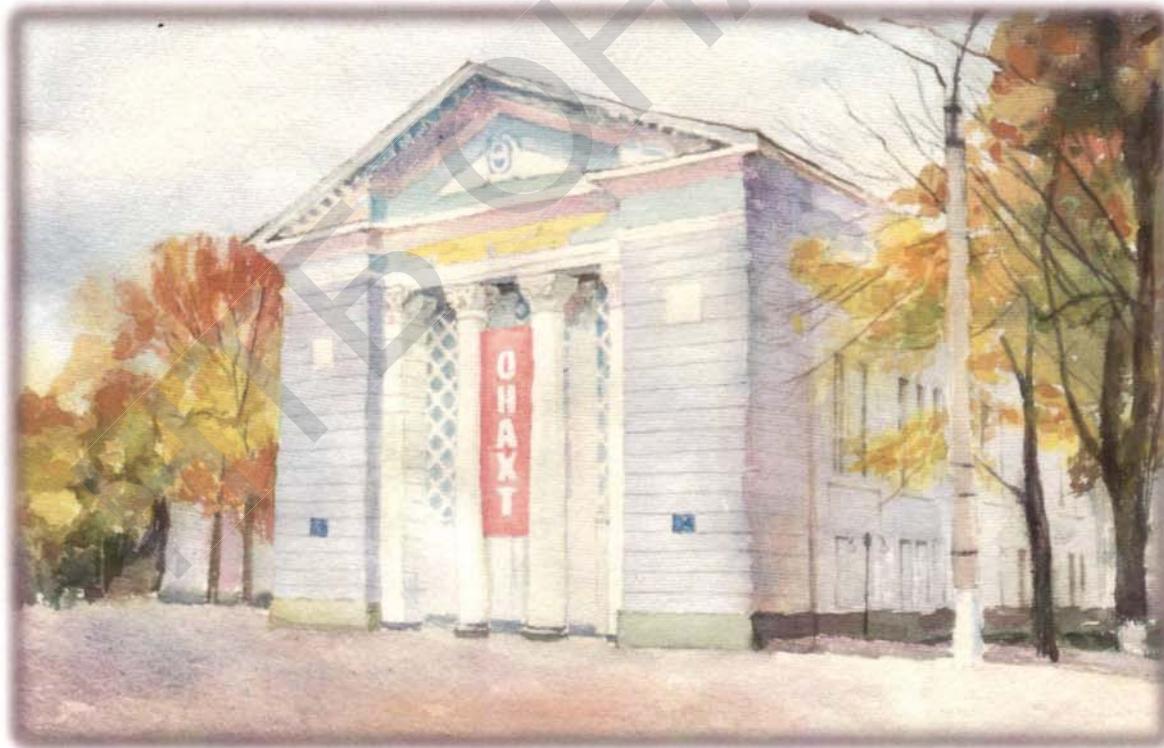


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



## ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

## **ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**

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

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

**30 вересня - 2 жовтня 2016 року**

**м. Одеса**

ББК 36.81 + 36.82

УДК 663 / 664

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

Заступники головного редактора, канд. техн. наук, доц.  
канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна  
Н.М. Поварова

Редакційна колегія,  
доктори техн. наук,  
професори:

доктор філол. наук.,  
професор

доктор техн. наук., доцент

доктор техн. наук,

ст. наук. співроб.

канд. техн. наук, доценти

О.Г. Бурдо, Л.Г. Віnnікова, К.Г. Йоргачова,  
Г.В. Крусяр, Л.А. Осипова, Л.М. Тележенко,  
О.С. Тітлов, Н.А. Ткаченко, Н.К. Черно,

Г.І. Віват

О.Б. Ткаченко,

О.О. Коваленко,

Т.П. Сергеєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,  
канд. техн. наук

Л.В. Іванченкова

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

Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених  
та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у  
молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2016. — 296 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 1 листопада 2016 р., протокол № 6

За достовірність інформації відповідає автор публікації

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

мін реалізації або дату виготовлення, умови зберігання майонезу, інформацію про наявність чи відсутність у складі майонезу генетично модифікованих організмів, а також наявність попереджувальних написів і зазначень.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Памбук С.А.

## ПРОБЛЕМИ ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МОРОЗИВА

**Кишенко О.О., студент ОКР «Магістр» факультету ТХППКЗЕтаТ  
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Морозиво – це десертний продукт, який одержують шляхом пастеризації, гомогенізації, збивання та заморожування молочних, фруктово-ягідних або ароматичних сумішей, до складу яких входять стабілізатори структури, наповнювачі та різноманітні добавки. Морозиво є одним з найулюбленіших продуктів і користується стійким попитом у споживачів, особливо у літній період. Серед широкого асортименту плодово-ягідне морозиво відрізняється низькою калорійністю, здатністю втамовувати спрагу і освіжати, а також різноманітністю смаків.

Маркування – важливий елемент у системі забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. Споживач повинен знати, що саме він буде куштувати, тому повинен отримувати достовірну інформацію про продукт щоб зробити свідомий вибір.

Для точної ідентифікації конкретного виду морозива головним фактором являється правильна назва морозива. Згідно з вимогами ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила» назва морозива складається із загальної і власної назви, вона має буті зрозумілою для споживача, конкретною та правдивою. Назва має характеризувати морозиво, розкривати його природу, походження, давати змогу відрізняти даний продукт від інших.

У ДСТУ 4734:2007 «Морозиво плодово-ягідне, ароматичне, щербет, лід» вказано, що морозиво плодово-ягідне – це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений на основі плодово-ягідної сировини з доданням цукрового сиропу та необхідних для його виробництва інгредієнтів.

Ароматичне морозиво (сорбет) – це збитий та заморожений харчовий продукт, вироблений на основі цукрового сиропу з доданням ароматизаторів і за необхідності натуральних барвників та інших необхідних для його виробництва інгредієнтів.

Для дослідження повноти маркування морозива плодово-ягідного було обрано три зразки морозива, що реалізуються в торговельних мережах м. Одеси. Перевірка маркування проводилася за ДСТУ 4518:2008 «Продукти харчові маркування для споживачів», ТР № 183/18921 «Харчова продукція та її маркування».

В результаті проведених досліджень встановлено, що зразки мають не повну інформацію на маркуванні. Найбільші зауваження викликає вказана на маркуванні назва досліджуваних зразків морозива. Слови «сорбет» та «сорбетто» біля назви «плодово-ягідне» співзвучні і викликають запитання про походження і склад морозива. Один із зразків містить назви які суперечать один одному – плодово-ягідне та сорбет. На зворотній стороні біля складу не вказано походження морозива, а лише міститься назва «Мо-

роженное «Манго». На первому месте в составе стоит вода и сахар, что указывает на основу из сахарного сиропа, а не фруктово-ягодного происхождения.

Отже, всі досліджені зразки морозива мають конфліктні назви які суперечать походженню морозива, містять одночасно назви, які характеризують різні види морозива – фруктово-ягодне та сорбет. Слід вказувати точну назву продукту: або «Морозиво фруктово-ягодне», якщо воно виготовлено на фруктово-ягодній основі, або назву «Морозиво сорбет», якщо воно відноситься до ароматичного морозива, що виготовляється на основі сахарного сиропу.

Науковий керівник – к.т.н., доцент Памбук С.А.

## ПРИОРИТЕРНОСТЬ И НАТУРАЛЬНОСТЬ ВЕРМУТОВ УКРАИНЫ ПО СРАВНЕНИЮ С МАРТИНИ

Кулаков Г.В., студент VI курса факультета ТВиНБ  
Одесская национальная академия пищевых технологий г. Одесса

Вермут представляет собой крепленое вино, ароматизированное пряными и различными лекарственными растениями. Слово Wermut с немецкого переводится как "полынь".

Известно, что ароматизированные вина производились еще в античные времена. Согласно одной из версий происхождения вермутов автором первого известного в истории напитка этого вида является Гиппократ. Первый рецепт был составлен им в V-IV в. до нашей эры.

Классическими считаются итальянские и французские вермуты. Основными производителями вермута являются:

- Италия – Bacardi – Martini, Campari, Campano, Cinzano, Barbero, Ricadonna;
- Франция – Ziller, Noilly, Bussot.

Кроме Италии и Франции, вермуты производят в Испании и США, Аргентине, Германии, Голландии и Чехии, Болгарии, Венгрии, Молдове и Украине.

Изначально "Мартини" был одним из пионеров в производстве вермутов. Именно этот бренд стал одним из основателей определенной культуры потребления, моды позиционирования этого вида напитка. Поэтому остальные производители вермутов поддерживают заданный формат представления оформления продукта для облегчения его восприятия в сознании потребителей. Иными словами, на данный момент сформировались некие постулаты, которые исторически определяют, как должен выглядеть продукт, в каких условиях и при каких обстоятельствах он потребляется.

Мартини на сегодняшний день – это бренд, которому более 150 лет, в него вложены очень большие деньги. Поэтому этот продукт имеет более высокую цену, нежели аналоги. Кроме того, импортированный продукт – это всегда дополнительные затраты на уплату сборов и доставку.

Благодаря своей сырьевой базе Украина имеет возможность представлять вермуты "Marengo", "Paloma", "Shabo" в средней ценовой категории, поэтому ими может

РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА МЯСНЫХ РУБЛЕНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ СТУДЕНТОВ	164
Сорокин И.С.....	
ОЦІНКА ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ СЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ	165
Шалда І.С.....	
ХАРЧОВА ТА ЕНЕРГЕТИЧНАЦІНІСТЬ СЧЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ З М'ЯСОМ КАЧКИ	166
Шалда І.С.....	
<b>РОЗДІЛ 4 - БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТОВАРІВ</b>	
ВПЛИВ ПЕСТИЦІДІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ	169
Бермес Т.О.....	
ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГИДРОПАТИИ В РЕКРЕАЦИОННЫХ ОБЪЕКТАХ УКРАИНЫ	170
Васильєва Е.С.....	
ЗНАЧЕННЯ ЦУКРУ В ХАРЧУВАННІ ЛЮДИНИ	171
Гановський В. Л., Антюшко Д.П .....	
ЭНОТЕРАПИЯ - ЛЕЧЕБНОЕ ВЛИЯНИЕ ВИНОГРАДНЫХ ВИН НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА	172
Головко Я.И .....	
ОСОБЕННОСТИ ПОДГОТОВКИ ВОДЫ ДЛЯ ПИВОВАРЕНИЯ	173
Дегтярь М.В.....	
ЕКОЛОГІЧНА ПОВЕДІНКА СПОЖИВАЧІВ В СИСТЕМІ ВІДПОВІДАЛЬНОГО МАРКЕТИНГУ	175
Єременко К.В .....	
ГРЕЙПФРУТОВИЙ СІК ЯК ОБ'ЄКТ ВИВЧЕННЯ ХАРЧОВОЇ БЕЗПЕЧНОСТІ	176
Єршова К.С.....	
ВПЛИВ КАВИ НА ЗДОРОВ'Я ТА ЖИТТЄДІЯЛЬНІСТЬ МОЛОДІ	177
Забранська К.О.....	
ОЦІНКА ВІДПОВІДНОСТІ МАРКУВАННЯ І ПАКУВАННЯ МАЙОНЕЗІВ	178
Зяброва Ю.С.....	
ПРОБЛЕМИ ПОВНОТИ МАРКУВАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОГО МОРОЗИВА	179
Кишенко О.О .....	
ПРИОРИТЕТНОСТЬ И НАТУРАЛЬНОСТЬ ВЕРМУТОВ УКРАИНЫ ПО СРАВНЕНИЮ С МАРТИНИ	180
Кулаков Г.В .....	

**НАУКОВЕ ВИДАННЯ**

**ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ**  
**IX Всеукраїнської науково-практичної конференції,**  
**молодих учених та студентів з міжнародною участю**  
**«Проблеми формування здорового**  
**способу життя у молоді»**  
**30 вересня - 2 жовтня 2016 р.**

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

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

канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

Н.М. Повароваа

Технічний редактор, канд. екон. наук Л.В. Іванченкова

Підписано до друку 4. 11. 2016 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.  
Ум. друк. арк. 34,41 Наклад 100 прим. Замовлення 3958

---

Збірник матеріалів IX Всеукраїнської науково-практичної конференції  
молодих учених та студентів з міжнародною участю  
«Проблеми формування здорового способу життя у молоді» 30 вересня -2 жовтня 2016 р 295

Віддруковано в друкарні видавництва «ВМВ»  
м. Одеса, пр. Добровольського, 82-а тел.: 751-14-87