

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

85
Ювілейна Міжнародна
наукова конференція молодих
учених, аспірантів і студентів

"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"

присвячена 135-річчю Національного
університету харчових технологій

11–12 квітня 2019 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2019

85 Anniversary International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", dedicated to the 135th anniversary of the National University of Food Technologies, April 11-12, 2019. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 85 Anniversary International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

*Scientific Council of the National University of Food Technologies
recommends for printing, Protocol № 8, 28.03.2019*

© NUFT, 2019

Матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", присвяченої 135-річчю Національного університету харчових технологій, 11–12 квітня 2019 р. – К.: НУХТ, 2019 р. – Ч.1. – 527 с.

Видання містить матеріали 85 Ювілейної Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів.

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

*Рекомендовано вченою радою Національного університету
харчових технологій. Протокол № 8 від 28 березня 2019 р.*

© НУХТ, 2019

Зміст

1. Technology of functional ingredients and new food.....	7
2. Foodstuff expertise	84
3. Commodity research	139
4. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates	159
4.1 Technology of bread and pasta.....	160
4.2. Technology of pastry and food concentrates.....	192
5. Grain processing technology	219
6. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment.....	240
7. Technology of fermentation and wine.....	268
8. Technology of preservation	305
9. Technology of meat, milk, oils, fats and perfumery-cosmetic products	334
9.1. Technology of meat	335
9.2. Technology of meat and dairy.....	383
9.3. Technology of fats and perfumery-cosmetic products	419
10. Ecological safety and labor protection.....	445
11. Biotechnology of microbial synthesis	482

Content

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів.....	7
2. Експертизи харчових продуктів.....	84
3. Товарознавство.....	139
4. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів.....	159
4.1 Технологія хліба та макаронних виробів.....	160
4.2. Технологія кондитерських виробів та харчоконцентратів.....	192
5. Технологія переробки зерна.....	219
6. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води.....	240
7. Технологія продуктів бродіння і виноробства.....	268
8. Технологія консервування.....	305
9. Технології м'яса, молока, жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	334
9.1. Технологія м'яса та м'ясних продуктів.....	335
9.2. Технологія молока і молочних продуктів	383
9.3. Технологія жирів та парфюмерно-косметичних виробів.....	419
10. Екологічна безпека і охорона праці.....	445
11. Біотехнологія і мікробіологія.....	482

8. Аналіз міжнародних та вітчизняних вимог до якості питної води

Анна Остапенко, Валентина Остапенко, Анастасія Чорна
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я (ВООЗ) із-за низької якості питної води помирає близько 5 млн. осіб і 500 тис. осіб отримують інфекційні захворювання. Тому державний моніторинг якості питної води є необхідною умовою для збереження та зміцнення здоров'я нації. Гігієнічні нормативи США до питної води суттєво відрізняються від вітчизняних вимог.

Матеріали та методи. Аналітичні, вітчизняні та закордонні літературні джерела.

Результати. Нами було проведено аналіз світових та вітчизняних вимог до питної води. Основні показники якості та безпечності питної води наведено в табл.

Таблиця – Основні показники якості та безпечності питної води

Назва показника	ДСанПіН, Україна	NPDWP, США	Директива 98/83/ЄС	Рекомендації ВООЗ, 2004
Масова концентрація санітарно-хімічних показників (мг/дм³), не більше:				
• неорганічних компонентів:				
алюміній	0,2 (0,5)	0,05-0,2	0,2	0,2
миш'як	0,01	1,0	0,01	0,01
нітрити	0,1-3,3	-	0,5	3,0
нітрати	10 (50)	10	50,0	50,0
фтор	1,5	2,0	1,5	1,5
• органічних компонентів:				
тригалогенметани (сума)	0,1	-	0,1	-
пестициди (сума)	0,0005	-	0,0005	-
окислюваність перманганатна	2,0-5,0	-	5,0	-
Органолептичні показники, не більше				
Запах	3	0	Прийнятні й, без змін	-
Мутність, одиниці мутності	0,5-3,5	1,0		-
Забарвленість, град.	10-35	5		15
Присмак, бали	0-3	-		-
Фізико-хімічні показники, не більше				
рН	6,5-8,5	6,5-8,5	-	-
Мінералізація загальна, мг/дм³	100-1500	500	-	-
Жорсткість загальна, ммоль/дм³	1,5-7,0	-	2,0	2,0 (1,0)
Марганець, мг/дм³	0,05-0,5	0,05	0,2	0,1
Алюміній, мг/дм³	0,1-0,5	0,3	0,2	1,5

Встановлено, що в Україні вимоги в цілому ідентичні світовим. В ДСанПіН 2.2.4-171-10 передбачений контроль понад 80 показників, а також вимоги до різних типів вод, в тому числі за фізіологічною повноцінністю, але якість питної води в нашій країні залишається на досить низькому рівні.

Висновки. Порівнявши світові та державні вимоги до якості та безпечності питної води, можна зробити висновок, що система декларування кількості показників навіть перевищує світові вимоги, а якість та безпечність кінцевого продукту залишається на досить низькому рівні.