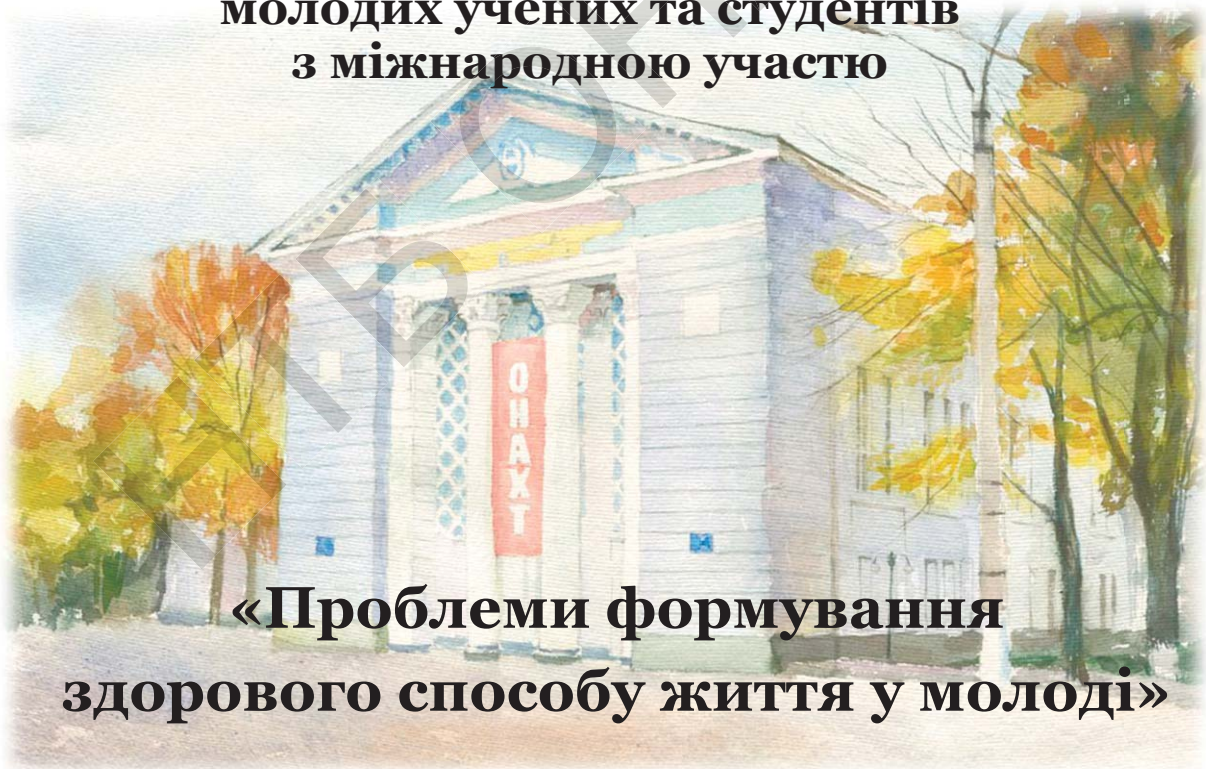


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**



ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

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



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

4 жовтня - 6 жовтня 2018 року

м. Одеса

ББК 36.81 + 36.82
УДК 663 / 664

Головний редактор, д-р техн. наук, проф.
Заступник головного редактора, канд. техн. наук, доц.

Б.В. Єгоров
О.М. Кананихіна

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. Віннікова, К.Г. Іоргачова,
Г.В. Крусір, 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. Сергєєва, О.О. Фесенко, Г.А. Шевченко

Технічний редактор,
канд. екон. наук, доцент

Л.В. Іванченкова

Одеська національна академія харчових технологій

Збірник матеріалів XI Всеукраїнської науково-практичної конференції молодих учених та студентів з міжнародною участю «Проблеми формування здорового способу життя у молоді» / Міністерство освіти і науки України. – Одеса: 2018. —360 с.

Збірник опубліковано за рішенням Вченої Ради від 6 листопада 2018р., протокол № 4

За достовірність інформації відповідає автор публікації

ISBN 966-571-063-х

© Одеська національна академія харчових технологій, 2018

РОЗДІЛ 9

БЕЗПЕКА ЖИТТЯ І ДІЯЛЬНОСТІ МОЛОДІ

Україні, а особливо в останні роки, погіршився в зв'язку з демонополізацією харчової промисловості, збільшення обсягів постачання з-за кордону, ослаблення контролю виробництва продуктів харчування, а також реалізацією продуктів харчування. Це викликає в наш час серйозну тривогу. Адже без здорового вживання продуктів наше суспільство хворіє на різні хвороби, відчуває себе послабленим та почуває себе обманути.

Багато чинників на даний час є основою забруднення та погіршення харчових продуктів та товарів. Один із яких це навколишнє середовище, являє собою основне джерело забруднення харчових продуктів

На сьогоднішній день наш світ змінився в плані безпеки харчових продуктів і товарів. Тому потрібно ретельніше обирати те що купуємо. Слід перед купівлею товарів ознайомитися зі складом продукції, та де і в яких умовах виробляється та зберігається на протязі всього часу коли товар поступить до Ваших рук.

Також із основних факторів які не відповідають безпеці харчових продуктів і товарів це не добросовісний виробник продукції, який за звичай прагне не на здоровій молоді та нації, а на збільшення свого прибутку та розширення підприємства.

Вирішення проблеми безпеки харчових продуктів і товарів існує, а саме:

- посилення контролю за виробництвом продукції;
- потрібно не забруднювати довілля відходами та пластиковими бляшанками, пакетами, хімічними речовинами;
- ретельно мити руки перед вживанням їжі та слідкувати за чистотою овочів та фруктів.

Науковий керівник – ст. викладач Сахарова З.М.

ПРОФЕСІЙНІ ЗАХВОРЮВАННЯ КУХАРІВ ТА ПРАЦІВНИКІВ КУХНІ

**Караман Ю. В., студентка III курсу факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Професійні захворювання – одна з небагатьох причин порушення працездатності, зменшення середньої тривалості життя, погіршення виробництва, тому дотримання оптимальних умов праці варто приділяти багато уваги. Характер професійних захворювань визначається особливостями механізму дії шкідливих виробничих факторів та їх поєднань на організм людини, а також силою і тривалістю їх дії.

За статистикою фонду зайнятості, значна частина працевлаштованого населення країни працює на підприємствах громадського харчування. Переважно це працівники кухні та обслуговуючий персонал. Аналіз статистичних даних показав, що основними професійними захворюваннями цих працівників є:

- механічне і термічне пошкодження кінцівок (особливо рук) (50%);
- артрити, артрози (36%);
- контактний дерматит (екзема) (12%);
- варикозне розширення вен (10%);
- захворювання викликані кухонними інфекціями (8%).

Контактний дерматит (екзема) - це захворювання, при якому шкіра на одному

або декількох ділянках стає сухою, з'являється почервоніння, це місце болить або свербить.

Також широко розповсюдженими є кухонні інфекції, причиною яких є недотримання технологічних режимів зберігання і обробки продуктів.

Дуже серйозна небезпека для людей, які працюють на кухні, - це травми і опіки, які виникають переважно через свідоме або несвідоме порушення правил безпеки.

Досить часто співробітники кухні отримують порізи. Зазвичай страждає рука, в якій не тримають ніж. Тому в разі, коли невірний рух ножем може привести до серйозної травми, рекомендується надягати на другу руку рукавичку від порізів.

Біль у спині, руках або шиї (артрити, артрози) для кухарів стає проблемою, пов'язано це з одноманітністю поз, фізичними особливостями працівників, неправильно підбраною робочою поверхнею. Для попередження цих проблем рекомендовані раціоналізовані режими праці і відпочинку, виробнича гімнастика.

Підняття вантажів позначається на здоров'ї спини, тому рекомендовано рівномірно розподіляти вантаж або використовувати аксесуари для підняття навантажень.

Робота в гарячому цеху також може призвести до хронічного перегріву та теплового удару, що смертельно небезпечно. Симптоми теплового удару є сильний головний біль, втрата свідомості, червоне обличчя, суха гаряча шкіра без поту.

Кухарі довго стоять, це позначається на здоров'я ніг. Застій крові в ногах сприяє розвитку варикозного розширення вен, щоб усунути цей негативний фактор рекомендовано дотримуватись раціональних режимів праці та відпочинку та виконувати вправи виробничої гімнастики під час перерв на відпочинок.

Окрім цього значно знижує ризик втрати працездатності, через появу професійних захворювань, своєчасно проведений медичний огляд.

Науковий керівник – к.т.н., ст. викладач Сапожнікова Н. Ю.

НАСЛІДКИ ПАСИВНОГО ПАЛІННЯ

**Марковська О.В., магістрантка факультету ІТХіРГБ
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Боротьба з палінням в нашій країні, на жаль, поки що не принесла дієвих результатів. Незважаючи на те, що в результаті такої шкідливої звички скорочується тривалість життя, підвищується смертність населення, народжуються неповноцінні діти, а від курячого юнака або дівчини поширюється неприємний запах, що може викликати почуття відрази, значна частина населення ще не може подолати цю пагубну пристрасть. Навіть некурящі люди змушені курити примусово.

Така небезпечна хвороба хімічної залежності особливо небезпечна у визначені вікові періоди – юність і старечий вік. В даний час у людей некурящих стали виявляти захворювання, властивим курцям. Це зв'язано з пасивним палінням, тобто, коли людина довгий час змушена знаходитися в напаленому приміщенні або вдихати повітря, що насичене тютюновим димом. У дітей курящих батьків збільшується частота бронхітів і пневмоній, підвищується ризик серйозних ускладнень. У пасивних курців погіршують-

ПРОФЕСІЙНІ ЗАХВОРЮВАННЯ КУХАРІВ ТА ПРАЦІВНИКІВ КУХНІ	
Караман Ю. В.	264
НАСЛІДКИ ПАСИВНОГО ПАЛІННЯ	
Марковська О.В.	265
БЕЗПЕКА ЛЮДСТВА ТА СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ У ВОДОПОСТАЧАННІ ДЛЯ ЗДОРОВ'Я	
Ненова С.	266
ПРОФЕСІЙНІ ЗАХВОРЮВАННЯ ТА ОХОРОНА ПРАЦІ ФАХІВЦІВ ІТ-СФЕРИ	
Титуренко Ж.А., Шершун О.О.	268
ЗАКОНОДАВСТВО ЄВРОСОЮЗУ З ПИТАНЬ ОХОРОНИ ПРАЦІ	
Ткаченко А.О., Прусакова Г.М.	269
СПЕЦОДЯГ ЯК ВАЖЛИВИЙ ЗАСІБ ЗБЕРЕЖЕННЯ ЗДОРОВ'Я ПРАЦЮЮЧОГО	
Чебан К.Е.	271

РОЗДІЛ 10 - ЕКОЛОГО-ЕНЕРГЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

АНАЛИЗ ПАРОЭЖЕКТОРНОЙ И АБСОРБЦИОННОЙ ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК	
Артюх В.Н., Алнамер Абделкадер.	274
ТЕПЛООБМЕН ГРАВИТАЦИОННОГО СЛОЯ СЫПУЧЕГО МАТЕРИАЛА С ПОВЕРХНОСТЬЮ	
Бабаев Е.С.	275
ПОВЫШЕНИЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ ПРИБОРОВ С АЛЬТЕРНАТИВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ ЭНЕРГИИ	
Березовская Л.В.	276
РАЗРАБОТКА БЫТОВЫХ КОМБИНИРОВАННЫХ ПРИБОРОВ АБСОРБЦИОННОГО ТИПА, СОВМЕЩАЮЩИХ ФУНКЦИИ ХОЛОДИЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ	
Березовская Л. В., Приймак В.Г.	277
МЕТОДИКА РАСЧЕТА ТЕРМОДИНАМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ АБСОРБЦИОННЫХ ХОЛОДИЛЬНЫХ УСТАНОВОК НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА ЭКСЕРГЕТИЧЕСКИХ ПОТЕРЬ	
Биленко Н.А., Возиянов А.И.	278
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСЕРГЕТИЧЕСКОГО РАСЧЕТА ХОЛОДИЛЬНЫХ АППАРАТОВ КОМПРЕССИОННОГО И АБСОРБЦИОННОГО ТИПА	
Биленко Н.А.	279
PARTICLE FORMATION IN THE MATHEMATICAL MODELING OF THE EXTRACTION PROCESS FROM VEGETABLE MATERIALS	
Heorhiiesh K.	280

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ
XI Всеукраїнської науково-практичної конференції,
молодих учених та студентів з міжнародною участю
«Проблеми формування здорового
способу життя у молоді»
4 жовтня - 6 жовтня 2018 р.

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

Заступники головного редактора, д-р техн. наук, доц.
канд. техн. наук, доц. Н.М. Поварова

Б.В. Єгоров

О.М. Кананихіна

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

Підписано до друку 6.11.2018 р. Формат 60×84/8. Папір офсетний.

Ум. друк. арк. 24,6 Тираж 100 прим. Замовлення 2848