



Студентський науковий гурток “Добавки, мікроелементи та пробіотики”

*КЕРІВНИК: доцент кафедри аналітичної і біонеорганічної
хімії та якості води*

Кравченко Ольга Олександрівна

*СТАРОСТА : ст. IV курсу агробіологічного факультету
Чижик Анастасія*



DER MENSCH IST, WAS ER ISST.



LET FOOD BE THE MEDICINE



**ЯКЩО НАДМРНЕ І ВИНЯТКОВЕ
ЗАХОПЛЕННЯ ЇЖЕЮ Є ДИКІСТЬ,
ТО Й ЗАРОЗУМІЛА НЕУВАГА ДО
ЇЖІ Є НЕРОЗСУДЛИВІСТЬ**



ДОБАВКИ

- ✓ У більшості випадків під цим поняттям об'єднують групу речовин природного походження або одержаних штучним шляхом, використання яких необхідне для удосконалення технології, отримання продуктів спеціалізованого призначення (дієтичних, лікувальних та ін.).
- ✓ збереження необхідних або додання нових властивостей, підвищення стабільності і поліпшення органолептичних властивостей харчових продуктів.
- ✓ Зазвичай до харчових добавок не відносять сполуки, які підвищують харчову цінність продуктів харчування: вітаміни, мікроелементи, амінокислоти.
- ✓ Сьогодні в суспільстві не вщухають численні суперечки щодо харчових добавок: добро чи шкоду вони завдають здоров'ю людини (особливо в контексті впровадження системи НАССР).





E100 (КУРКУМІНИ)

- ✓ Антисептична, антибактеріальна,
- ✓ Протипухлинна харчова добавка
- ✓ Стимулює метаболізм
- ✓ Запобігає захворюванню Альцгеймера

ВІДСОТОК ЩОДЕННОЇ НОРМИ

- 43%
B6 - 90%
- 230%
- 48%
- 27%

- 72%
- 29%
- 30%
- 392%



ОСНОВНОЮ МЕТОЮ СТВОРЕННЯ ГУРТКА Є:

1

- поглиблення знань в галузі використання харчових добавок;

2

- формування в студентів інтересу й потреби до наукової творчості;

3

- сприяння в підвищенні рівня наукової підготовки студентів;

4

- розвиток творчого мислення, наукової самостійності, підвищення внутрішньої організованості, свідомого відношення до навчання, поглиблення й закріплення отриманих у процесі навчання знань;



ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ І УРІВНЯ “ДОБАВКИ МІКРОЕЛЕМЕНТИ ТА ПРОБІОТИКИ”:

1

- поглиблення знань в галузі використання добавок, мікроелементів, пробіотиків;

2

- забезпечення активної участі студентів у проведенні наукових конференцій, конкурсів на кращу наукову працю, наукових семінарів;

3

- формування в студентів інтересу до наукової творчості, навчання методиці й способам самостійного вирішування наукових завдань в області хімії

4

- допомога студентам в оволодінні методикою й навичками проведення самостійних наукових досліджень і розробки наукових проблем;



ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА

- ✓ Засідання проводяться не менше двох разів на місяць;
- ✓ Студентами обирається тематика наукових досліджень, проводиться аналітичний огляд літератури за обраною тематикою;
- ✓ Виконуються експериментальні роботи щодо дослідження якості продуктів харчування;
- ✓ На засіданнях гуртка розглядаються питання навчання студентів основам методики ведення наукового дослідження, обговорюються результати наукової праці членів гуртка (наукові статті, реферати й конкурсні роботи);
- ✓ Плани проведення заняття гуртка зберігаються протягом усього навчального року.



ВЕБ – СТОРІНКА СТУДЕНТСЬКОГО НАУКОВОГО ГУРТКА

<https://nubip.edu.ua/node/91969> 



ТЕМАТИКА ДОСЛІДЖЕНЬ У 2020 – 2021 Н. Р.

- ❖ Додатки в молочних продуктах.
- ❖ Додатки в м'ясній продукції.
- ❖ Додатки в кондитерських виробках.
- ❖ Методи визначення фальсифікатів молока та молочних продуктів.
- ❖ Небезпека солодких газованих напоїв.
- ❖ Корисні харчові добавки.
- ❖ Харчові добавки в виноробній промисловості.
- ❖ Харчові добавки в плодовоовочевих консервах.
- ❖ Харчові добавки в якості допінгу.
- ❖ Якість води та її вплив на здоров'я.





ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА РОБОТА

Студентами освоєно методи дослідження якості молочних, м'ясних, рибних продуктів, а також продукції садівництва та виноградарства

Приклади експериментальних робіт в 2020-2021 навчальному році

- **Визначення титрованої кислотності молока**
- **Визначення вмісту таніну в чаї**
- **Визначення аскорбінової та бензойної кислоти в питних соках**
- **Визначення SO_2 в продукції виноградарства**
- **Оцінка безпечності продуктів харчування методами біотестування**



КУЛЬТУРНО-МАСОВА РОБОТА

- Одне з виїздних засідань гуртка було проведено у водно-інформаційному центрі, де членів гуртка було проінформовано щодо технології підготовки безпечної для здоров'я питної води в системах централізованого водопостачання, водовідведення та очищення стічних вод, а також раціональні методи водоспоживання.
- Гуртківці відвідали «Музей-аптеку», де познайомилися з аптечним посудом меблями, знаряддями для виготовлення ліків, упаковкою, фармакопеею XVIII — XIX століть. Змогли порівняти методи виготовлення та аналізу речовин в минулому та сьогоденні.
- 24 листопада відбулася екскурсія на ПАТ «Оболонь», де студенти змогли дізнатися про історію, досягнення, процеси виробництва та асортимент одного з найбільших промислових гігантів України



ПРОФОРІЄНТАЦІЙНА РОБОТА

-

«

»

277



ЗДОБУТКИ ГУРТКА

“ХАРЧОВІ ДОБАВКИ: ЗА І ПРОТИ”

1

- Призові місця загальноуніверситетських інтелектуальних заходів «Хімічний кросворд» та «Хімічний брейн-ринг»;

2

- Диплом I, III ступенів 72 Всеукраїнської студентської конференції «Сучасні технології та ефективне землекористування»;

3

- Участь в 3 Міжнародних та двох Всеукраїнських наукових конференціях, в тому числі однієї, яка відбувається за межами України

4

- 9 наукових праць, в тому числі авторство та співавторство 2 наукових статей та 6 тез конференції;





ЗДОБУТКИ ГУРТКА “ХАРЧОВІ ДОБАВКИ: ЗА І ПРОТИ”



Міністерство освіти і науки України
Одеська національна академія харчових технологій



ВОДА В ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Збірник тез доповідей
X Всеукраїнської науково-практичної
конференції молодих учених,
аспірантів і студентів

Одеса, 2019



ПЛАН РОБОТИ ГУРТКА НА 2021-2022 н.р.



ЗАХОДИ	ДАТА ПРОВЕДЕННЯ
Заохочення студентів до занять в науковому гуртку	Вересень 2021
Формування складу наукового гуртка	Вересень 2021
Ознайомлення студентів з напрямками роботи	Жовтень 2021 р.
Обрання студентами тематики наукових досліджень і складання планів їхньої роботи	Жовтень 2021 р.
Підготовка студентами аналітичних оглядів літератури за обраною тематикою	Листопад-лютий
Участь членів гуртка в проведенні конкурсу «Хімічний кросворд»	Листопад 2021 р.
Екскурсія до водно-інформаційного центру	Лютий 2022 р
Проведення експериментальних досліджень, обробка даних, одержання висновків	Лютий-квітень
Представлення наукової роботи на засіданні гуртка та обговорення результатів	За графіком
Участь у Всеукраїнському конкурсі студентських робіт гурківців	Січень-квітень
Екскурсія на вирбництво	Квітень 2022 р
Участь членів гуртка в студентській науковій конференції та «Фестивалі науки»	Квітень-травень
Підготовка наукових публікацій за результатами кращих студентських робіт	Протягом року



СТРАТЕГІЯ РОЗВИТКУ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ГУРТКА

- *Розширення тематики досліджень щодо якості продуктів харчування, а саме умов використання харчових добавок та обмеження їхнього негативного впливу, а також пошук безпечних аналогів;*
- *Активізація співпраці зі студентами гуртківцями інших кафедр та ВЗО в формі інтерактивного спілкування в режимі «on-line»;*
- *Проведення експериментальних досліджень на базі науково-дослідних інститутів, а також відповідних лабораторій.*
- *Участь у міжнародних конференціях, які відбуваються в країнах ближнього та дальнього зарубіжжя та конкурсі наукових робіт*
- *Створення власної сторінки в соціальних мережах (Facebook, Instagram)*



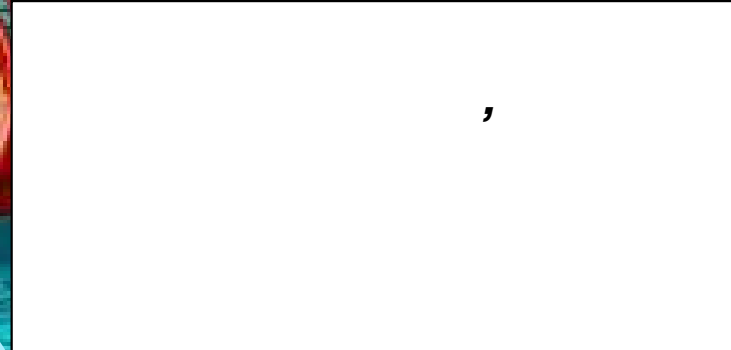
ПРАДИ ПРАВИЛЬНОГО ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ:

- ✓ не купуйте продукти з неприродно яскравим забарвленням;
- ✓ уважно читайте етикетки;
- ✓ не купуйте продукти з тривалим терміном зберігання;
- ✓ чим менше список інгредієнтів у готових продуктах, тим менше добавок: продукти з вишуканим, пікантним смаком, швидше за все, містять різні добавки;
- ✓ не перекушуйте чіпсами, готовими сніданками, супами з пакетика, хот-догами, всілякими бургерами;
- ✓ обирайте заморожені овочі замість консервованих;
- ✓ замість того, щоб купувати готові соки, робіть їх самі;
- ✓ відмовтеся від перероблених або законсервованих м'ясних продуктів, таких як ковбаса, сосиски, тушковане м'ясо в банках



Тарілка здорового харчування





Дякую за увагу!!!