



**МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ТЕХНІЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
МЕЖДУНАРОДНАЯ
НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**ЗБІРНИК ТЕЗ
СБОРНИК ТЕЗИСОВ**

14-15 листопада, 2013

14-15 ноября, 2013

**Національний університет харчових технологій
Київ, Україна**

**Национальный университет пищевых технологий
Киев, Украина**

ЗМІСТ

Стор.

Тематичне питання: БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: ІНТЕГРАЛЬНИЙ ПІДХІД

1. АНАЛИЗ ВОЗМОЖНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ АЛЛЕРГЕНАМИ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ З.Е. Егорова, Ю.Г. Тананко <i>Белорусский государственный технологический университет</i>	15
2. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ГРУНТОВЫХ ВОД ЧЕРНОВИЦКОЙ ОБЛАСТИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ С.Д. Борук, Я.Ю. Тевтуль, И.И. Борук <i>Черновицкий национальный университет имени Юрия Федьковича</i>	17
3. ВИКОРИСТАННЯ ІНВЕРСІЙНОЇ ХРОНОПОТЕНЦІОМЕТРІЇ ДЛЯ ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ О.П. Мельник ¹ , С.В. Иванов ¹ , В.М. Галімова ² , С.К. Галімов ³ <i>Національний університет харчових технологій¹, Національний університет біоресурсів і природокористування України², Міжнародний науково-навчальний центр інформаційних технологій і систем НАН України³</i>	18
4. ІНТЕГРАЛЬНИЙ ПІДХІД ДО ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЯКОСТІ КОНЬЯКІВ І.В. Мельник, О.В. Тринкаль, Ю.О. Синьова <i>Одеська національна академія харчових технологій</i>	20
5. ОПТИМІЗАЦІЯ УМОВ ВИЗНАЧЕННЯ ФТАЛАТІВ У ФАСОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЯХ МЕТОДОМ ГРХ З МАС-СЕЛЕКТИВНИМ ДЕТЕКТОРОМ І.В. Левчук ¹ , В.А. Кіщенко ¹ , М.І. Осейко ² <i>ДП «Укрметрестандарт»¹, Національний університет харчових технологій²</i>	22
6. ТОКСИКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ РЕКОМБИНАНТНОГО ИНТЕРЛЕЙКИНА-2 ЧЕЛОВЕКА И ВЛИЯНИЕ НА ПРОДУКТИВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ЦЫПЛЯТ-БРОЙЛЕРОВ С.Т. Тусупбекова ¹ , Ж.А. Свамбаев ¹ , Е.А. Свамбаев ¹ , Г.А. Султанбеков ¹ , А.А. Султанбеков ¹ , З.С. Уайкасова ² , С.Е. Ибраимова ² , И.Н. Курманбаева ² , М. Валиева ² , А. Свамбаев ² <i>ТОО ФТВ «Сотрапу»¹, Алматинский технологический университет²</i>	22
7. БЕЗПЕКА МОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ – ОСНОВА ЗБАЛАНСОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ В.С. Салига, О.Г. Михалко <i>Сумський національний аграрний університет</i>	25
8. ТОКСИКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ КАНЦЕРОГЕННАЯ АКТИВНОСТЬ ХИМИЧЕСКОГО АНТИОКСИДАНТА КОРМОВ ХИНОЛ ЭДК СЕРНОКИСЛОГО Ж.А. Свамбаев ¹ , Е.А. Свамбаев ¹ , С.Т. Тусупбекова ¹ , Г.А. Султанбеков ¹ , А.А. Султанбеков ¹ , А. Свамбаев ² <i>ТОО ФТВ «Сотрапу»¹, Алматинский технологический университет²</i>	27

9. ЭЛЕКТРОАНАЛИТИЧЕСКАЯ ИДЕНТИФИКАЦИЯ ИОНОЛА Я.Ю. Тевтуль, С.Д. Борук, А.А. Тынкевич, Н.Н. Выгнан <i>Черновицкий национальный университет имени Юрия Федьковича</i>	30
10. ІНТЕГРАЛЬНИЙ ПІДХІД ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І.М. Пономарьова, Д.А. Янушкевич <i>Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ</i>	31
11. ЗАСТОСУВАННЯ БІОРОЗКЛАДНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ С.В. Иванов, Л.Ю. Арсеньєва, А.І. Чорна <i>Національний університет харчових технологій</i>	33
12. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ РЕШЕНИЯ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ И ПОВЫШЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ М.Н. Костюченко, Л.А. Шлеленко, О.Е. Тюрина, Т.В. Быковченко, Е.В. Невская <i>ГНУ ГОСНИИ хлебопекарной промышленности Россельхозакадеми</i>	35
13. ПОКАЗНИКИ БЕЗПЕКИ М'ЯКИХ РОЗСІЛЬНИХ СИРІВ С.В. Иванов, Н.О. Рябченко <i>Національний університет харчових технологій</i>	36
14. ВМІСТ НІТРАТІВ У ПЛОДАХ ГАРБУЗА, ВИРОЩЕНИХ В УМОВАХ ПІВНІЧНО-ЗАХІДНОГО ПОЛІССЯ В.А. Колтунов, М.В. Булах <i>Київський національний торговельно-економічний університет</i>	37
15. ВИМОГИ ЩОДО ВМІСТУ ТОКСИЧНИХ РЕЧОВИН У СОНЯШНИКОВІЙ ОЛІЇ В УКРАЇНІ ТА ЄС Л. С. Пелехова, С. І. Усатюк <i>Національний університет харчових технологій</i>	40

Тематичне питання: ЯКІСТЬ, БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І ТЕХНІЧНЕ РЕГУЛЮВАННЯ

1. СУЧАСНА БІОТЕХНОЛОГІЯ: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПРОТИРІЧЧЯ Д.І. Олійник¹, Ю.Р. Коніжай² <i>Національний університет харчових технологій¹, Економіко-правовий коледж Київського кооперативного інституту бізнесу і права</i>	42
2. АНАЛИЗ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МЯСА ЦЫПЛЯТ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ С.П. Меренкова <i>Южно-Уральский государственный университет</i>	46
3. ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОЙ МОДЕЛИ УСТРОЙСТВА ИК-НАГРЕВА БЫТОВОГО НАЗНАЧЕНИЯ С.Л. Масанский, Т.М. Рыбакова <i>Могилевский государственный университет продовольствия</i>	47

Регламент (ЄС) № 178/2002 встановлює такі загальні принципи продовольчого законодавства: аналіз ризиків, принцип обережності і прозорості, захист інтересів споживачів.

На наш час відбувається лише адаптація українського законодавства до міжнародних норм щодо якості та безпеки харчових продуктів, але вже сьогодні активність підприємств з впровадження міжнародних систем управління якістю збільшилась і це обумовлено не лише політикою держави, а й розумінням необхідного рівня виробництва для конкурентної міжнародної торгівлі, ґрунтуючись на світовому досвіді.

Так, використання досвіду інших країн дозволить удосконалити державну систему контролю якості та безпеки харчових продуктів, усунути невідповідності вимог до якості та безпеки харчових продуктів в Україні вимогам країн ЄС та ВТО, це забезпечить не лише просування вітчизняних товарів на міжнародний ринок, але й покращення здоров'я та якості життя українського населення.

11. ЗАСТОСУВАННЯ БІОРОЗКЛАДНИХ ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

С.В. Іванов, Л.Ю. Арсеньєва, А.І. Чорна

Національний університет харчових технологій

Двадцяте сторіччя характеризується бурхливим розвитком пакувальної галузі. Упаковка увійшла у повсякденне життя кожного громадянина, тільки для одних – це допомога не помилитися під час вибору необхідного товару, для інших – пошук ефективної та привабливої тари для пакування продуктів свого виробництва та професійна праця. Широке застосування упаковки обумовлено функціями, які вона виконує. Насамперед, – це захист продукту від впливу чинників навколишнього середовища і висихання.

Необхідно розробляти пакувальні матеріали нового покоління, безпечні для оточуючого нас середовища за рахунок здатності розкладатися під дією біологічних чинників на нешкідливі для довкілля компоненти, так звані біорозкладні полімери. Сировиною для таких матеріалів мають бути невичерпні природні ресурси.

Біорозкладні пакувальні матеріали умовно поділяють на три групи:

- біорозкладні пакувальні матеріали, отримані синтетичним способом;
- біорозкладні матеріали на основі природних полімерів, отримані способом біологічних перетворень останніх;
- добавки, які надають синтетичним полімерам здатність розкладатися на безпечні компоненти.

Мета новітніх розробок полягає в тому, щоб встановити загальні закономірності в підборі компонентів і технологічних чинників під час виготовлення матеріалів, які забезпечують високий рівень експлуатаційних характеристик (міцність, низьку газопроникненість, екологічну безпеку, міцну формованість та інше) за здатністю до біорозпаду, і навчитись регулювати процеси їх деструкції. Основна проблема використання біопластиків – економічна. Більшість з них поки що дорожча за своїх попередників.

На підставі даних літературного огляду можна виділити таке:

- біопластики можуть бути отримані двома способами: з матеріалів органічного походження, наприклад, целюлози (з деревини й бавовни), каучуку, зерна, молока, і з використанням біотехнологій – так одержують вулканізатор, фібру, целулоїд та ін.;
- найрозповсюдженіші біополімери: крохмаль та його похідні, целюлоза, мікробні поліефіри, полівініловий спирт, полікапролактон, полілактозна кислота, полалактид, білки, хітозан;

– важливі такі фактори: способи розкладання, способи контролю за розкладанням та ініціації його початку, способи оцінки здатності до біорозпаду і способи практичної реалізації.

Все більше практичне застосування в індустрії пакування знаходять матеріали на основі крохмалю. Ціль новітніх розробок полягає в тому, щоб установити загальні закономірності в підборі компонентів і технологічних параметрів під час виготовлення матеріалів, що поєднують високий рівень експлуатаційних характеристик (міцність, низьку газопроникність, екологічну безпеку та ін.) зі здатністю до біорозкладання, і навчитися регулювати процеси їхньої деструкції. У харчовій промисловості плівки крохмалю можна отримувати декількома способами: найчастіше використовується екструдування термопластичного крохмалю з пом'якшувачами, пластифікаторами та полімерами, отриманими поліконденсацією. Існує спосіб одержання плівок крохмалю із водних розчинів. Плівки, отримані з крохмалю, аморфні, ступінь кристалізації змінюється залежно від умов формування плівки. Механічні і бар'єрні властивості плівок крохмалю залежать (серед інших речей) від довкілля, що зумовлює обмеження їх використання.

Оцінка якості плівок проводиться за зовнішнім виглядом, а саме за станом поверхні, прозорістю, однорідністю. Основні методи контролю полімерних пакувальних матеріалів передбачають визначення його фізико-механічних властивостей: міцності та відносного подовження. До фізико-хімічних властивостей відноситься вологість та розчинність у воді.

Актуальність дослідження в даному напрямку підтверджується статистичними даними зі стану навколишнього середовища – забруднення полімерним сміттям, вичерпаністю основної сировинної бази синтетичних полімерів та недостатнім впливом синтетичних пакувальних матеріалів на збереження якості харчової продукції.

Встановлено, що використання крохмалю як основної сировини для отримання полімерів, що є біорозкладними, дозволяє вирішити одразу декілька глобальних проблем:

– по-перше, сировинну: крохмаль є продуктом синтезу рослин, а отже, відновлювальним природним ресурсом;

– по-друге, економічну: крохмаль є досить дешевою й доступною сировиною;

– по-третє, екологічну: полімери на основі крохмалю є повністю біорозкладними протягом нетривалого часу. У процесі біорозкладання утворюються речовини, які використовуються мікроорганізмами у процесі їх життєдіяльності. Крім того, реакція фотосинтезу рослин, продуктом якої є крохмаль, відбувається за наявності у середовищі оксиду вуглецю. Збільшення площ вирощування рослин може призвести до зменшення парникового ефекту.

Отже, напрям створення і використання біорозкладних пакувальних матеріалів для харчових продуктів є перспективним.