

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК



**VIII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

«Наукові здобутки у вирішенні актуальних
проблем виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
VIII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

*121^а річниця заснування Національного університету
біоресурсів і природокористування України та
25-річчю створення кафедри процесів і обладнання
переробки продукції АПК
присвячується*

КИЇВ – 2019

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**Національний університет біоресурсів
і природокористування України**

**Факультет харчових технологій
та управління якістю продукції АПК**

*121^а річниці заснування Національного
університету біоресурсів і
природокористування України та
25-річчю створення кафедри процесів і
обладнання переробки продукції АПК
присвячується*

**VIII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ**

**«Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем
виробництва та переробки сировини,
стандартизації і безпеки продовольства»**

ЗБІРНИК ПРАЦЬ

за підсумками
VIII Міжнародної науково-практичної
конференції вчених, аспірантів і студентів

КИЇВ – 2019

УДК 663/664(05)

ББК 36

Рекомендовано до друку Вченою радою факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України (протокол 8 від 16.04.2019 року)

Редакційна колегія: Ібатуллін І.І., Баль-Прилипко Л.В., Отченашко В.В., Сухенко Ю.Г., Жеплінська М.М., Пашечко М.І., Брітченко І.Г., Берник М.П., Бріндза Я., Робер Жерар, Сафаров Ж.Е., Кузнєцов Ю.М., Демиденко О.О., Сичевський М.П., Чумаченко І.П., Сухенко В.Ю., Савченко О.А., Слободянюк Н.М., Муштрук М.М., Василів В.П., Гудзенко М.М.

ББК 36 Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства: Збірник праць за підсумками VIII Міжнародної науково-практичної конференції вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 17 квітня 2019 р. – 18 квітня 2019 р.). – К. : РВВ НУБіП України, 2019. – 333 с.

ISBN 978-617-7630-56-1

У збірнику праць подані результати сучасних наукових досліджень раціональних технологій виробництва та переробки сільськогосподарської сировини у харчові та кормові продукти, проведений аналіз удосконалених процесів, машин і апаратів харчових і переробних виробництв та описані проблеми санітарії і гігієни переробних підприємств, стандартизації, сертифікації, оцінки і забезпечення якості сировини та готової продукції.

Розміщені у збірнику тези доповідей стосуються таких напрямів: «стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва», «Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибництва», «Інноваційні технології переробки продовольчої сировини», «Процеси і обладнання виробництва та переробки продукції АПК».

Праці подано у авторській редакції

ISBN 978-617-7630-56-1

УДК 663/664(05)

© НУБіП України, 2019

УДК 637.146

Д.В. Крайнова, студент бакалавр

І.М. Устименко, асистент, Г.Є. Поліщук, д.т.н., професор

Національний університет харчових технологій

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ МОЛОЧНО-БІЛКОВОГО ПОЛІКОМПОНЕНТНОГО ПРОДУКТУ

Сучасні тенденції покращання структури харчування населення України орієнтовані на розробку нових видів молоковісних продуктів, збалансованих за харчовою цінністю за рахунок полікомпонентного складу [1,2]. Зважаючи на вказане, доцільним є дослідження, спрямоване на наукове обґрунтування складу молочно-білкового полікомпонентного продукту (МБПП), що виготовляється на основі сиру кисломолочного нежирного з введенням до його складу купажованої олії та наповнювачів рослинного походження

Застосування у полікомпонентних рецептурних складових дозволить регулювати жирнокислотний та білковий склад, а також органолептичні показники та енергетичну цінність нового продукту. Важливим аспектом такого дослідження є виявлення сумісності у складі МБПП знежиреного сиру кисломолочного з купажованою олією та овочевим наповнювачем з метою одержання нового виду продукту високої якості.

У якості жирового нормалізаційного компоненту застосовували харчову емульсію з масовою часткою олії купажованої (лляна+соняшникова) 50 %, що дасть змогу збалансувати жирнокислотний склад та підвищити вміст поліненасичених жирних кислот у готовому продукті [3]. Як молочно-білкову основу використовували сир кисломолочний нежирний (кислотного та кисло-сичужного зсідання) з додаванням овочевого пюре (перетерті кабачки з подрібненою сумішшю петрушки, кропу, селери) та кухонної солі. У зразках МБПП визначали вологоутримуючу здатність та органолептичні показники.

Дослідні зразки продукту одержували шляхом попереднього перетирання білкової основи з перемішуванням її до однорідного стану з овочевим наповнювачем і сіллю.

За комплексом показників якості доведено, що рекомендований вміст емульсії на основі купажованої олії у складі МБПП має складати від 10 до 15 %, що забезпечує гомогенну мастку консистенцію продукту, приємне поєднання смаку і запаху молочного білку з жировим компонентом та високу вологоутримуючу здатність. М.ч. солі має складати 1,0...1,5 %, а овочевого пюре – 5...10 %. Сир кисломолочний рекомендовано одержувати кислотно-сичужним зсіданням молока.

Висновок

Результати проведених досліджень свідчать про доцільність композиційного поєднання сиру кисломолочного нежирного, одержаного кислотнo-сичужним зсіданням, купажу олій та овочевого наповнювача із зеленню, що гарантує високу якість та підвищену харчову цінність розробленого молочнобілкового полікомпонентного продукту.

ЛІТЕРАТУРА

1. Roberto, C. Use of psychology and behavioral economics to promote healthy eating / C. Roberto, I. Kawachi // American journal of preventive medicine. - 2014. -№ 47(6). - P.832-837.

2. Устименко, І. М. Розроблення нового виду кисломолочного продукту комбінованого складу / І. М. Устименко, Г. Є. Поліщук // Харчова промисловість. - 2016. - № 20. - С. 93-99.

3. Полищук, Г. Научное обоснование состава эмульсий для нормализации белково-жировых продуктов / Г. Полищук, Г. Симахина, И. Устименко и др.. // Maisto chemija ir technologija. - 2016. - № 1. - С. 45-55.

ЗМІСТ

<u>Пленарне засідання</u>	3
1. Ю.М. Кузнєцов	3
Інноваційні технології в АПК – запорука процвітання України	
2. В.І. Ємцев	5
Ресурсозабезпечення переробних підприємств АПК (на прикладі молокопереробної галузі)	
3. Л.М.Хомічак	8
Екологізація харчових виробництв як один із факторів отримання високоякісної конкурентоспроможної продукції та енергонезалежності держави	
<u>Секція 1 Стандартизація і сертифікація продукції АПК та технологій і засобів її виробництва</u>	
1. І.В. Голінка, В.Ю. Сухенко Критерії результативності стандартизації	11
2. С.В. Бельтюкова, О.О. Лівенцова, О.І. Теслюк Використання люмінесцентних сенсорів в контролі якості та безпеки харчових продуктів	13
3. А.Ю. Крижановська, О.В. Малинка Спектрофотометричне визначення барвників в приправах «Васабі»	15
4. Т.С. Погребняк, О.О. Демиденко Аналіз Європейського досвіду щодо оцінки відповідності мийних засобів	17
5. Т. В. Розбицька, В.Ю. Сухенко, Я. Бріндза Інтегровані системи управління якістю на молокопереробних підприємствах	19
6. М.С. Чичерін Відповідальність провайдера перевірки кваліфікації за його взаємодії з лабораторіями-учасниками	21
7. Д.І. Черевашко, В.Ю. Сухенко Основні критерії встановлення якості пива	23
8. А.М. Аблятіпова, Н.А. Медведєва Особливості розробки стандарту «Халяль» в Україні	24
9. О.М. Ахтирко, Ю.В. Слива Аналіз вимог до якості та безпечності заморожених ягід	25
10. М.В. Білосорочка, В.Ю. Сухенко Формування системи екологічного менеджменту лісогосподарських підприємств	28
11. А.П. Білевська, Ю.В. Слива Розроблення процедури «Управління постачальниками»	29
12. О.Д. Гавриш, Н.А. Медведєва Аспекти проведення внутрішнього аудиту	30
13. І.В. Гайдайчук, В.Ю. Сухенко, Робер Жерар Нові вимоги стандарту ДСТУ ISO/IEC 17025:2017	32
14. А.П. Гармаш, Ю.В. Слива Аналіз вимог до показників якості та безпечності продукції квасильно-солильного цеху з переробки плодоовочевої сировини	33
15. Н.М. Гижа, Ю.В. Слива Організація харчування в лікарських закладах: керування небезпечних факторів	36
16. О.О. Дебела, Ю.В. Слива Сучасні тенденції вирощування та споживання мікрогрину	38
17. А.В. Дем'яненко, В.Ю. Сухенко Завдання та значення контролю якості продукції	40
18. Р.С. Зінченко, Н.Б. Сілонова Системи управління якістю на підприємстві	41
19. О.С. Ігнатенко, В.Ю. Сухенко Розроблення ТУ У на сосиски із використанням харчових волокон	43

20. Н.В. Ільчук, Н.Б. Сілонова Актуальність впровадження концепції оощадливого виробництва	44
21. К.О. Іскра, Н.Б. Сілонова Визначення основних показників якості закваски для силосування кормів	45
22. Ю.С. Квітко, Н.А. Медведєва Необхідність контролю якості та безпечності м'ясних напівфабрикатів	46
23. Д.І. Колісніченко, Ю.В. Слива Аналіз процесу виконання вилучення та відклику харчових продуктів в умовах мереж роздрібної торгівлі харчовими продуктами	47
24. М.А. Кравчун, Н.А. Медведєва Аналіз нормативно – правової бази готельно-ресторанної справи	49
25. В.В. Лозенко, Ю.В. Слива Визначення показників якості фаршу м'ясного та продуктів з нього	51
26. Я.Ю. Лукашук, Н.Б. Сілонова Огляд ринку органічної овочевої продукції в Україні	52
27. М.В. Любенко, Н.А. Медведєва Запровадження системи НАССР на виробництві комбікормів	54
28. Ю.Л. Люцова, С.І. Усатюк Розроблення документації системи НАССР виробництва салатних соусів	56
29. С.І. Маланчук, Ю.В. Слива Вимоги до показників овочів, фруктів в мережах реалізації харчових продуктів	58
30. Н.А. Медведєва Система енергетичного менеджменту за вимогами ISO 50001:2018	60
31. І.Ю. Моцний, В.Ю. Сухенко Особливості сучасних підходів до управління кадрами в системі якості підприємства	62
32. Н.В. Овсієнко, В.Ю. Сухенко Формування системи управління якістю, як основа підвищення конкурентоспроможності продукції	63
33. Я.О. Пашук, В.Ю. Сухенко Мотивація праці персоналу для підвищення ефективності діяльності підприємства	64
34. В.О. Петренко, Н.А. Медведєва Особливості системи 5s	66
35. О.О. Прончук, Н.А. Медведєва Аналіз вимог до ДСТУ ISO 9001:2015	67
36. Т.М. Решетник, Н.А. Медведєва Перспективи впровадження НАССР на харчових підприємствах	68
37. І.В. Селіхов, Н.Б. Сілонова Система управління у сфері гігієни та безпеки праці	69
38. Lo Le, Natalia Silonova Peculiarities of applicantion of QMS standards in China	70
39. А.І. Слегина, Ю.В. Слива Аналіз вимог стандарту ДСТУ ISO 22000:2018 до СУБХП	73
40. В.П. Синельникова, Н.Б. Сілонова Аналіз системи управління ISO 9001 : 2015	75
41. Р.Б. Тимчук, В.Ю. Сухенко Аналіз вимог ДСТУ ISO 14001:2015	77
42. А.В. Товстенко, Н.Б. Сілонова Аналіз вимог ISO/IEC 17025:2017	78
43. Т.Р. Ярошовець, Н.А. Медведєва Переваги впровадження СУБХП	79
44. К.Є. Ярута, Н.А. Медведєва Аналіз чинників що впливають на безпечність продукції цукру	80
45. А.Д. Антонів, Ю.П. Крижова Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів	83
46. Л.М. Чернецька, Ю.В. Слива Мікрогрин – види та особливості застосування	85

Секція 2	Актуальні проблеми виробництва продукції тваринництва і рибництва	87
47.	Н. В. Білько, М. І. Сахацький Пилковий аналіз меду з пасік Карпат, лісостепової і степової зон України	87
48.	А.С. Патейчук, М.І. Сахацький Маса і форма яєць гібридних несучок кросу «Хай-Лайн W-36» у залежності від їх віку	89
49.	Д.В. Крайнова, І.М. Устименко, Г.Є. Поліщук Розробка рецептури молочно-білкового полікомпонентного продукту	91
50.	Р.В. Куш, О.А. Топчій Використання композиційної суміші у технології посічених напівфабрикатів	92
51.	М.С. Ладна, А.В. Капустян Масті коней гуцульської породи	94
52.	Т.В. Складенко, В.А. Котелевич Якість і безпека харчових продуктів в постчорнобильський період в Житомирському регіоні	96
53.	І.М. Страшинський, О.П. Фурсік, П.В. Іващук, О.В. Ромазан Функціональні властивості свинини на ТОВ «Тернопільський м'ясокомбінат»	99
54.	Т.М. Чорна, А.І. Чорна Аналіз ризиків, пов'язаних з фальсифікацією молочної продукції	101
55.	Г.О. Ягіч, О.М. Лосєв Оцінка гомогенату трутневих личинок за вмістом важких металів	103
Секція 3	Інноваційні технології переробки продовольчої сировини	105
56.	Л.В. Баль-Прилипко, Л.П. Дерев'янюк, Н.М. Слободянюк, Б.І. Леонова Розробка технологій виробництва м'ясо-рослинних консервів для харчування людей, які проживають на радіоактивно забруднених територіях	105
57.	О.О. Басс, Я.В. Жила, Г.Є. Поліщук Поліоли як кріопротектори в технології морозива молочноного	107
58.	С.О. Белінська, Н.В. Каменєва Інноваційні технології заморожування рослинної сировини	109
59.	Т.В. Битка, Н.К. Черно, С.О. Озоліна Арабіноксилан – перспективний компонент фізіологічно функціональних харчових інгредієнтів і дієтичних добавок	111
60.	М.О. Герелюк, М.І. Охотська Нетрадиційна рослинна сировина як субстрат для культивування біфідобактерій	112
61.	М.С. Боско, Н.В. Голембовська Розробка технології спеціалізованої харчової продукції з ламінарії та рибної сировини для дитячого харчування	114
62.	М.Г. Бужилов, Л.В. Капрельянц, Т.О. Величко, Л.Г. Пожіткова Ферментолізати висівки поживне середовище для пробіотичних культур	115
63.	Л.М. Бурченко, О.А. Білик Використання суміші пророщених зерен у технології хлібобулочних виробів	117
64.	І.А. Веретинська, Н.М. Слободянюк Використання насіння льону у технології м'ясних січених напівфабрикатів	118
65.	М.А. Горбачов, А.О. Нікітчина, Т.А. Манолі, Я.О. Баришева Удосконалення технології рибних снєків з прісноводної риби	119
66.	В.В. Гречко, І.М. Страшинський Перспективи використання насіння Чіа у виробництві м'ясопродуктів	121