

**Якість і безпека харчових продуктів:** Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. — К. : НУХТ, 2019. — 248 с.

**ISBN 978-966-612-232-5**

Подано наукового інформаційного обміну, презентовані новаторських ідей в галузі підвищення якості та безпечності харчових продуктів, які можуть привернути увагу широкого кола фахівців та стати предметом дискусії. Розглянуто аспекти технічного регулювання у Україні, а також актуальні питання у сфері підприємництва, торгівлі та біржової діяльності.

Редакційна колегія:

ректор Національного університету харчових технологій, д-р техн. наук, професор А.І. Українець, проректор з наукової роботи НУХТ, д-р техн. наук, професор О.Ю. Шевченко, проректор з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор Л.Ю. Арсеньєва, зав. кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент С.І. Усатюк, професор кафедри експертизи харчових продуктів, д-р с-г. наук Г.Д. Гуменюк, директор Інституту харчування Каунаського технологічного університету, м. Каунас (Литва) А. Шалашевичене, доктор філософії, кафедра технології і якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина) Є. Іванісова, доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук О.О. Петруша, доцент кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент В.В. Кійко (відповідальний секретар)

*Рекомендовано вченою радою НУХТ  
Протокол № 3 від «31» жовтня 2019 р.*

*Видано в авторській редакції*

**ISBN 978-966-612-232-5**

© НУХТ, 2019

О.В. Кочубей-Литвиненко к.т.н., доцент .....	186
М.В. Іщенко, к.х.н., доцент.....	186
4. LUMINESCENT METHOD FOR THE DETERMINATION OF CURCUMIN .....	188
О.В. Malynka, Assoc. Prof., Ph.D, M.E. Vielts master student .....	188
А.В. Yegorova, Prof., Dr. Sc., Yu.V. Scrypynets, Ph.D. ....	188
5. ІННОВАЦІЙНИЙ МЕТОД ІДЕНТИФІКАЦІЇ РОЗЧИННИХ ОРГАНІЧНИХ КОМПЛЕКСІВ МЕТАЛІВ ПРИ ОТРИМАННІ.....	190
А.І. Капустян, к.т.н., доцент, .....	190
Н.К. Черно, д.т.н., професор,.....	190
К.І. Науменко, к.т.н., доцент .....	190
6. ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ВЕРШКОВОГО МАСЛА.....	192
П.В. Алейнов,.....	192
А.П. Гринько, канд. хім. наук,.....	192
А.В. Коваль .....	192
7. КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ МАРГАРИНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	194
Т.М. Лисенко, магістрант .....	194
О.М.Тищенко, старший викладач .....	194
С.І. Усатюк, к.т.н., доцент .....	194
8. ЧУТЛИВІСТЬ ТА СЕЛЕКТИВНІСТЬ МАСИВУ П'ЄЗОСЕНСОРІВ ДО ЛЕТКИХ МАРКЕРІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ....	196
А.О. Калініченко .....	196
9. ІДЕНТИФІКАЦІЙНА ЕКСПЕРТИЗА ОКРЕМИХ СОРТІВ ПИВА.....	198
В.М. Сидор, к.т.н., доцент .....	198
10. АНАЛІЗ МІЖНАРОДНИХ ТА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИМОГ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ.....	200
А. І. Чорна, к.т.н.....	200
А. Ю. Роботько, студентка .....	200
11. КОНТРОЛЬ ВИКОРИСТАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БЕЗАЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ .....	202
О.О. Петруша, к.т.н.....	202
Є.Ю. Ткаченко, студентка .....	202
12. ВИБІР КРИТЕРІЇВ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ПЛОДОВО-ОВОЧЕВИХ СОУСІВ .....	204
А.П. Михалевич, студент магістри .....	204
А.І. Кушіль, студент магістри .....	204
Л.Л. Харченко, асистент.....	204
13. МЕТОДИ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ЦУКРОГЛІЦЕРИДІВ .....	206
Ю. Коробка .....	206
О. Подобій.....	206
С. Ковальова.....	206
14. КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ДЕСЕРТНОГО СОУСУ У ЗАКЛАДАХ ГРОМАДЯНСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ.....	209
О.П. Панченко, студент магістратури .....	209
А.П. Михалевич, студент магістратури .....	209
Л.Л. Харченко, асистент.....	209
15. ВИЗНАЧЕННЯ ДОЛІ ЇСТІВНОЇ ЧАСТИНИ ПЛОДІВ ПОМЕЛО.....	211
В.В. Луценко, студент .....	211
Є.А. Скидан, студент .....	211
І.П. Гарбуз, студент .....	211
Д.П. Коломієць, старший викладач.....	211
16. ВЕТЕРИНАРНИЙ КОНТРОЛЬ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ СУЧАСНОГО ЕЛЕКТРОХІМІЧНОГО МЕТОДА.....	213
О.П. Мельник, к.х.н. доцент .....	213
В.М. Галімова к.х.н. доцент .....	213
М.В. Саркісова, студент, .....	213
Р.Р. Бокотько, аспірант .....	213
<b>СЕКЦІЯ 4 СУЧАСНИЙ СТАН СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ УКРАЇНИ.....</b>	<b>215</b>
1. СУЧАСНІ ВИМОГИ ДО АКТУАЛІЗАЦІЇ ТЕХНІЧНИХ УМОВ УКРАЇНИ НА ХАРЧОВУ ПРОДУКЦІЮ.....	216
Г.Д. Гуменюк, д. с.-г. н., професор .....	216
В.В. Кійко, кт.н., доцент.....	216

## 10. АНАЛІЗ МІЖНАРОДНИХ ТА ВІТЧИЗНЯНИХ ВИМОГ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ОЛИВКОВОЇ ОЛІЇ

А. І. Чорна, к.т.н.

А. Ю. Роботько, студентка

*Національний університет харчових технологій*

В Україні гостро стоїть питання встановлення якості та ідентифікації олієжирової продукції, зокрема оливкової олії. Найпоширенішим способом фальсифікації олій є додавання до них більш дешевих видів (соняшникової, кукурудзяної, соєвої, рапсової тощо) [1].

У результаті аналізу європейського стандарту CODEX-STAN 33-1981 «Codex standard for olive oils and olive pomace oils» і ДСТУ 5065:2008 «Олія оливкова. Технічні умови постачання» встановлено певні розбіжності. Порівняння класифікації оливкової олії відповідно до вимог стандартів наведено в табл. 1. В обох документах наведено три категорії оливкової олії першого віджиму, але відрізняються вони найменуваннями.

Таблиця 1 – Класифікація оливкової олії

<i>CODEX-STAN 33-1981</i>	<i>ДСТУ 5065:2008</i>
Extra virgin olive oil	Екстра натуральна
Virgin olive oil	Перший гатунок
Ordinary virgin olive oil	Другий гатунок

В ДСТУ 5065:2008 відсутні методи ідентифікації оливкової олії, які зазначено в CODEX-STAN 33-1981: за жирнокислотним складом, кислотністю та поглинанням в ультрафіолеті (критерії ідентифікації).

Відмінності між одиницями вимірювання наведено в табл. 2. За допомогою показника поглинання в ультрафіолеті в Європі визначають фальсифікацію оливкової олії.

Таблиця 2 – Критерії ідентифікації оливкової олії

Назва	Одиниці вимірювання	
	<i>CODEX-STAN 33-1981</i>	<i>ДСТУ 5065:2008</i>
Жирнокислотний склад	+	+
Кислотність	г/100 г	мг КОН/г
Поглинання в УФ при 270 нм	+	-
Поглинання в УФ при 232 нм	+	-
Виявлення фальсифікації	+/+	+/-

Відмінності між вимогами фізико-хімічних показників якості оливкової олії наведено в табл. 3. У результаті аналізу встановлено розбіжність категорій.

Таблиця 3 – Фізико-хімічні показники якості оливкової олії

Назва показника	Вимоги	
	<i>CODEX-STAN 33-1981</i>	<i>ДСТУ 5065:2008</i>
Колірне число, мг йоду, не більше	Не нормується	30
Кислотне число, мг КОН/г, не більше	0,8-3,3	0,85
Масова частка фосфоровмісних речовин у перерахунку на стеароцитин, %, не більше	-	Відсутні
Масова частка вологи та летких речовин, %, не більше	Не нормується	0,13
Масова частка нежирових домішок, %, не більше	Не нормується	0,04
Пероксидне число, не більше	82,0 г J <sub>2</sub> /100 г	4,9 ½ O, ммоль/кг

Отже, в результат проведених досліджень проаналізовано критерії ідентифікації та методи визначення фальсифікації оливкової олії відповідно до вітчизняних та закордонних вимог. Встановлено, невідповідність класифікації олії, а у вітчизняних вимогах не наведено показник поглинання в ультрафіолеті, що визначає її категорію. Враховуючи невідповідність вимог необхідно гармонізувати нормативну документацію відповідно європейській.

### Література:

1. Пешук Л. В. Біохімія та технологія олієжирової сировини: навч. посібник / Л. В. Пешук, Т. Т. Носенко. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 296 с.