



IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ
IV INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE

ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

FOOD QUALITY
AND SAFETY

ЗБІРНИК ТЕЗ
BOOK OF ABSTRACTS

20-21 листопада
November 20-21

2019



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

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 25. ВПЛИВ ЧОРНИЧНОГО ПОРОШКУ НА ЯКІСТЬ КАРАМЕЛІ | 153 |
| Мельник І. В., магістрант | 153 |
| Шульга О. С., д.т.н., доцент | 153 |
| 26. ВПЛИВ ПЕРСИКОВОГО ПОРОШКУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ БУЛОЧОК ДЛЯ ГАМБУРГЕРІВ | 155 |
| Гаврюшенко К. А, магістрант | 155 |
| Шульга О. С., д.т.н., доцент | 155 |
| 27. THE EFFECT OF PACKAGING ON THE ACIDITY CHANGE OF THE COTTAGE CHEESE DURING THE STORAGE | 157 |
| M. Ianchyk, Ph.D., Senior Lecturer | 157 |
| M.Mazur, Master's student | 157 |
| 28. ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ | 159 |
| Янчик М.В., к.т.н., ст. викладач | 159 |
| Чернюк О.А. студент | 159 |
| 29. ВИЗНАЧЕННЯ ВМІСТУ ПОЛІСОРБАТУ 40 У ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ | 161 |
| С. О. Ковальова, к.х.н., доцент | 161 |
| А. О. Волков, студент | 161 |
| 30. ВСТАНОВЛЕННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ СТРАВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА | 163 |
| О.В. Кузьмін, к.т.н., доцент | 163 |
| Н.М. Романченко, к.т.н., доцент | 163 |
| І.О. Грушевська, асистент | 163 |
| В.В. Рудий, студент | 163 |
| 31. БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ | 165 |
| А. І. Чорна, к. т. н. | 165 |
| А. Ю. Роботько, студентка | 165 |
| 32. ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ | 167 |
| М.Ю. Дричик, студент | 167 |
| А.І. Чорна, к.т.н. | 167 |
| 33. ПРОБЛЕМАТИКА ЗБЕРІГАННЯ ОВОЧЕВИХ КОНСЕРВІВ | 169 |
| НА ПРИКЛАДІ ІКРИ КАБАЧКОВОЇ | 169 |
| К.В. Золотоверх, асистент | 169 |
| А.І. Махлай, студентка магістратури | 169 |
| 34. ТЕОРЕТИЧНІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВИХ ХЛІБЦІВ | 171 |
| Щербін М.О., студент магістратури | 171 |
| Букша М.А., студент магістратури | 171 |
| Єришева В.Р., студент магістратури | 171 |
| Юрченко Д.Ю., студент магістратури | 171 |
| Рудий В.В., студент магістратури | 171 |
| О.В. Немирич, д.т.н., доцент | 171 |
| 35. УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ВОДИ ШТУЧНО-МІНЕРАЛІЗОВАНОЇ ТИПУ «СЕЛТЕРСЬКА» | 173 |
| В.М. Сидор, к.т.н., доцент | 173 |
| А. Пошелюзна, студентка | 173 |
| 36. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОРИСТОСТІ МАФІНІВ ІЗ НАСІННЯМИ ЧІА СУЧАСНИМ ЦИФРОВИМ МЕТОДОМ | 175 |
| О.О. Петруша, к.т.н. | 175 |
| Г. Адамчик, PhD | 175 |

СЕКЦІЯ З НОВІТНІ МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

177

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. TECHNOLOGICAL AND HYGIENIC PROFILE OF SELECTED EDIBLE OILS | 178 |
| Eva Ivanišová | 178 |
| Martin Makula | 178 |
| 2. АНАЛІЗ АЛЬТЕРНАТИВНИХ МЕТОДІВ ВИЗНАЧЕННЯ ЙОДНОГО ЧИСЛА НЕРАФІНОВАНИХ РОСЛИННИХ ОЛІЙ | 184 |
| О.М., Куник, к.т.н. | 184 |
| Д.Г. Сарібекова, д.т.н., професор | 184 |
| 3. СУЧАСНІ АНАЛІТИЧНІ МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ АВТЕНТИЧНОСТІ ТА ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ МОЛОКА .. | 186 |
| Н.П. Квітковська, аспірант, В.М. Іщенко, к.х.н., доцент | 186 |

31. БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВИХ ДОБАВОК ДЛЯ СПОЖИВАЧІВ

А. І. Чорна, к. т. н.

А. Ю. Роботько, студентка

Національний університет харчових технологій

Харчові добавки додаються до харчових продуктів для покращення/підвищення їх безпеки, свіжості, смаку, текстури або зовнішнього вигляду. За оцінку безпеки харчових добавок відповідає спільний комітет експертів ФАО/ВООЗ з харчових добавок Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA).

Харчові добавки визнані безпечними JECFA, з максимальним вмістом встановленим Комісією Кодексу Аліментаріус, можуть використовуватися у харчових продуктах направлених на експорт.

У разі використання барвників для покращення кольору харчових продуктів та забезпечення їх зберігання без погіршення зовнішнього вигляду не допускається приховувати зміну кольору та псування харчових продуктів, недоброякісну сировину та недотримання технологічного процесу. Найбільш поширені та небезпечні барвники наведено в табл. 1 та 2 відповідно [1].

Таблиця 1 – Безпечні харчові барвники

| Індекс | Назва | Сфера застосування |
|--------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E100 | Куркумін | Соуси, готові страви з рисом, варення, цукати, рибні паштети |
| E101 | Рибофлавін | Дитяче харчування |
| E140 | Хролофіл | Морозиво, креми, пудинги, кисломолочні продукти, соуси і майонези |
| E160 | Каротин | Натуральний – вершки, йогурти, згущене молоко, сир; синтетичний – маргарин, майонез, хлібобулочні і кондитерські вироби, безалкогольні напої |
| E164 | Шафран | Хлібопекарські, кондитерські та лікєро-горілчані вироби |

Таблиця 2 – Небезпечні харчові барвники

| Індекс | Назва | Сфера застосування | Шкідлива дія | В яких країнах заборонена |
|--------|---------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| E103 | Алканін | Кондитерські вироби, масло, настойки, вина | Провокує онкологію | Україна, країни Європи, Росії |
| E105 | Жовтий міцний | Кондитерські вироби, соки, нектари, холодний чай | Канцерогенна дія | Росія, Японія, Канада, країни Європи |
| E121 | Цитрусовий червоний | Цитрусові плоди | Розвиток пухлин | Майже в усіх країнах світу |
| E125 | Понсо SX | Вино, консервовані овочі і фрукти, ковбасні вироби | Важкі захворювання або смерть | Повністю заборонений |
| E172 | Оксиди заліза | Шоколад, льодяники, тістечка, штучна ікра | Ракові захворювання | Україна |

У країнах ЄС з 2010 р. харчові продукти, що містять небезпечні для дітей барвники, повинні містити відповідний напис (Регламент ЄС № 1333/2008). Аналогічна вимога до маркування з 2012 р. внесена до додатку № 5 Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів. Харчові барвники, які не рекомендовано вживати дітям, найчастіше входять до складу дитячих льодяників. Не допускається наявність у складі томатної пасти, томатів консервованих та фасованих, соусів на томатній основі харчових барвників [2].

Використання харчових добавок призводить до порушення технології обробки продовольчої сировини та значної втрати харчової і біологічної цінності харчових продуктів та їх фальсифікації.

Література:

1. Санітарні правила і норми по застосуванню харчових добавок. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0715-96> (дата звернення 30.09.2019).
2. Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11> (дата звернення 30.09.2019).