



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

27. ПОКРАЩЕННЯ МІКРОБІОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ М'ЯСА ЗА РАХУНОК ЗАСТОСУВАННЯ ПАРОВАКУУМНИХ УСТАНОВОК НА ЛІНІЯХ ЗАБОЮ	67
Л. К. Білик, студентка магістратури	67
Н. В. Попова, к.т.н., доцент	67
28. ВИЗНАЧЕННЯ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ У СИРОВИНІ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ ПРЕСОВАНОЇ НЕРАФІНОВАНОЇ 1-ГО ҐАТУНКУ.....	69
О. Михайленко, студентка магістратури	69
С.І. Усатюк, к.т.н., доцент	69
29. ДОСЛІДЖЕННЯ СТІЙКОСТІ ДО ОКИСНЕННЯ ОЛІЇ СОНЯШНИКОВОЇ НЕРАФІНОВАНОЇ ПРЕСОВАНОЇ.....	71
О.О. Михайленко, магістрант.....	71
О.М. Тищенко, старший викладач	71
С.І. Усатюк, к.т.н., доцент	71
30. ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ КРИТИЧНИХ КОНТРОЛЬНИХ ТОЧОК НА ПІДПРИЄМСТВІ МОЛОЧНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	73
В. А. Довгоп'ятий, магістрант,.....	73
Н. В. Попова, к.т.н., доцент	73
31 СВІТОВА ПРАКТИКА ВИКОРИСТАННЯ ВЕРТИКАЛЬНИХ ФЕРМ У ВИРОБНИЦТВІ ДЛЯ ОТРИМАННЯ ВИСОКОЯКІСНОЇ СИРОВИНИ.....	75
Н.М. Казимірчик, студент	75
Н.В. Попова, к.т.н., доцент	75
32. ДОСЛІДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ПРОСІЮВАННЯ БОРОШНА.....	77
О.О. Петруша, к.т.н.....	77
Д.В. Бідах, студентка магістратури.....	77
33. САНИТАРНИЙ НАГЛЯД ЗА ОБЛАДНАННЯМ КОНДИТЕРСЬКОГО ПІДПРИЄМСТВА	79
О.О. Петруша к.т.н.....	79
В.А. Рупа, студентка магістратури.....	79
34. КОНТРОЛЬ ЗАЛИШКУ МІЮЧИХ ТА ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ НА ВИРОБНИЧИХ ПОВЕРХНЯХ.....	81
О.О. Петруша, к.т.н.....	81
А.А. Сербенюк, студентка магістратури	81
35. ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ВІД САБОТАЖУ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	83
О.О. Петруша, к.т.н.....	83
А.О. Шуліка, студентка магістратури	83
36. ЗАСТОСУВАННЯ МЕТОДУ БЕРЕЖЛИВОГО ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	85
О. П. Мельник, к.х.н, доцент	85
Н. М. Казимірчик, студентка.....	85
37. ЗАХОДИ ІЗ БЕРЕЖЛИВОГО ВИРОБНИЦТВА НА ПИВОВАРНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ	87
І.І. Мудрак, студент	87
О. П. Мельник , к.х.н., доцент	87
38. ДОСЛІДЖЕННЯ ДИНАМІКИ НАКОПИЧЕННЯ КСАНТОГУМОЛУ У ШИШКАХ ХМЕЛЮ СОРТІВ РУСЛАН ТА КСАНТА ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКІСНИХ ПОКАЗНИКІВ ПИВА.....	89
В.М.Сидор , доцент, к.т.н.	89
Бардошевська. А.Г., студентка магістратури	89
39. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ.....	91
М. Ю. Дричик, студент	91
А. І. Чорна, к. т. н.	91
40. НОВІ ПРАВИЛА МАРКУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	93
К.В. Золотоверх, асистент	93
М.В. Мазур, студент.....	93
41. НЕОБХІДНІСТЬ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ БЛЕНДІВ ЗЕРНОВОЇ КАВИ	95
Т.О. Роман, асистент.....	95
Л.Г. Дейниченко, к.т.н., ст.викладач.....	95
М.Г. Іванченко, асистент	95

39. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ЛУШПИННЯ ЦИБУЛІ

М. Ю. Дричик, студент

А. І. Чорна, к. т. н.

Національний університет харчових технологій

Для ефективного управління якістю харчових продуктів необхідно створити комплекс вимог, які формують і забезпечують їх якість. Основними чинниками збереження якості макаронних виробів є якість сировини, умови зберігання, технологія виробництва, якість внесених добавок, пакування та реалізація у торгівельній мережі. Усі ці чинники впливають на органолептичні, фізико-хімічні та мікробіологічні показники якості макаронних виробів. Небезпека для споживача виникає у разі порушення вимог до безпечності сировини та харчового продукту, забруднення тари, створення сприятливих умов для розвитку мікроорганізмів, поглинання небезпечних речовин з навколишнього середовища. Головною метою НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Point) є забезпечення безпечності продукції на всьому етапі життєвого циклу харчового продукту (від приймання сировини на підприємство до фактичної його реалізації).

Метою дослідження є визначення біологічних, хімічних і фізичних чинників ризику на всіх етапах життєвого циклу макаронних виробів із додаванням лушпиння цибулі.

НАССР є науково обґрунтованою системою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції ідентифікацією та контролем небезпечних чинників. Саме її визначено найефективнішим сучасним способом гарантування безпечності харчових продуктів за критичними точками контролю (КТК) на різних етапах їх життєвого циклу.

Актуальним є питання розробки вимог за системою НАССР для макаронних виробів з лушпинням цибулі у вигляді порошку чи відвару, адже це новітній

метод підвищення харчової та біологічної цінності макаронних виробів. На території України такі макаронні вироби поки що не виготовляють, оскільки лушпиння цибулі використовують тільки як відходи. Відомо, що лушпиння цибулі, а особливо його екстракт, надзвичайно корисні для організму людини (містить вітаміни, макро- та мікроелементи, флавоноїди).

Система вимог до якості макаронних виробів формується на основних процесах виробництва і оцінюванні небезпечних чинників на кожному етапі. Найбільший ризик виникає під час приймання, зберігання та підготовки сировини. Фактори ризику з'являються якщо прийнята сировина не відповідає вимогам нормативних документів – вода забруднена, борошно запліснявіле, лушпиння цибулі із гниллю, сировина зберігається у невідповідних умовах – борошно за температури вище 15 °C і вологості більше 75 %, лушпиння цибулі під прямим впливом сонячних променів і поряд з легкозаймистими матеріалами.

Також великою небезпекою є фальсифікація готового продукту. Асортиментна фальсифікація відбувається в основному за рахунок підміни виробів вищого сорту виробами, що виготовлені із борошна першого сорту. До фальсифікації якості належить підвищена вологість виробу. Зволожені макаронні вироби швидко пліснявіють, набувають неприємного зовнішнього вигляду і смаку, можуть деформуватись. Також макаронні вироби з підвищеною харчовою цінністю можуть фальсифікувати за допомогою введення барвника (з додаванням ячного порошку) чи зниження кількості внесеної добавки. Головною небезпекою фальсифікації є завдання шкоди здоров'ю – отруєння, загострення хвороб і поява нових, генетичні порушення.

Система НАССР є високоефективним способом контролю небезпечних чинників. Необхідно розробити план НАССР для макаронних виробів з додаванням порошку/відвару лушпиння цибулі, адже рецептура даного харчового продукту є новою і розробленою вперше. Впровадження створеного плану на підприємстві з виробництва даного харчового продукту забезпечить якість продукції, дотримання гігієнічних і санітарних умов ведення технологічних процесів.