



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

34. КОНТРОЛЬ ЗАЛИШКУ МИЮЧИХ ТА ДЕЗИНФІКУЮЧИХ ЗАСОБІВ НА ВИРОБНИЧИХ ПОВЕРХНЯХ

О.О. Петруша, к.т.н.

А.А. Сербенюк, студентка магістратури

Національний університет харчових технологій

Належні практики виробництва харчової продукції, враховують в тому числі і належне миття робочих поверхонь, які контактують із харчовими продуктами, і в тому числі миючі, оскільки їх залишок на робочих поверхнях та погане очищення може призвести до отруєння до формування небезпечного харчового продукту.

Невід'ємним складником технології отримання якісної продукції яка виготовляється на підприємстві є дотримання належної гігієнічної практики (GHP) під час всього технологічного процесу, важливим компонентом якої є санітарна обробка технологічного обладнання та робочої поверхні.

Сучасні миючі засоби, які використовуються для санітарної обробки робочих поверхонь та технологічного обладнання в цеху та на самому підприємстві є багатокomпонентними. До їх складу можуть входити не лише діючі речовини поверхнево-активні речовини та інші. Санітарну обробку приміщень і технологічного обладнання необхідно проводити відповідно до технологічних інструкцій та процедур.

У разі порушення інструкції використання миючих засобів з робочих поверхонь та поверхонь технологічного обладнання є велика ймовірність потрапляння їх залишків до харчового продукту, а потім і в організм людини. Внаслідок потрапляння до харчових продуктів засобів для миття засобів – хімічного небезпечного фактору, можливе виникнення харчового отруєння.

Було проведено дослідження щодо виявлення залишку миючих засобів на зразках з нержавіючої сталі (яка використовується на харчових підприємствах, а саме в виробничих цехах) після проведення змивів в лабораторних умовах.

Зразки оброблялись окремими миючими засобами відповідно до процедур обробки та інструкції з їх застосування. Контроль залишків миючого засобу проводили за допомогою рН-смужок паперу універсального індикатора та фенолфталеїну.

Порядок дослідження заключався в наступному – на робочу поверхню наносили миючий засіб після чого здійснюємо одноразове змивання, що досить має місце при виконання співробітниками миття відповідних поверхонь. Наступною дією є вимірювання рН середовища вологої плівки на поверхні металу. Для цього на поверхню наносимо 3 смужки довжиною 5...10 см фенолфталеїну і чекаємо 1...2 хв до повного відображення контакту індикатору із сполуками, що формують рН.

Під час досліджень використовувались декілька різнотипних миючих засобів та три різні засоби/матеріали для реалізації очищення. Концентровані розчини Датанол 31 та Датанол 88 розводимо до робочих розчинів. Концентрований розчин Датанол 31 розводився 1 : 2 тобто на 100 мл дистильату додавали 50 мл концентрованого розчину, а для підготовки робочого розчину Датанол 88 до 100 мл дистильату додавали 30 мл концентрованого розчину цього миючого засобу.

У випадку використання лужного типу миючого засобу його робочий розчин має слабколужну реакцію. Реакція індикатора фенолфталеїну на металевій поверхні важкопомітна, оскільки срібляста поверхня та її властивість відбивати світло не дають змогу чітко фіксувати наявність рожевого забарвлення.

Таким чином, використання таких експрес-методів аналізу залишків миючих засобів на поверхні доцільно для виробництв де процес змінюється від одного до іншого продукту та де немає власної лабораторії. Ці дослідження достатні для якісного швидкого визначення залишків миючих та дезінфекційних засобів на робочій поверхні цеху. Однак працівник, який проводить такий контроль повинен бути уважним та ретельно оцінювати нанесені смужки індикатора.