



**V МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ  
V INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE**

**ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ  
FOOD QUALITY  
AND SAFETY**

**11-12 листопада  
November 11-12**

**2021**

**ЗБІРНИК ТЕЗ  
BOOK OF ABSTRACTS**





**Шановні колеги, учасники та гості  
V Міжнародної науково-практичної конференції  
«Якість та безпека харчових продуктів»!**

Щиро вітаю Вас із початком роботи V Міжнародної науково-практичної конференції «Якість та безпека харчових продуктів», яка проводиться в рамках святкування міжнародного Дня якості.

Проведення цієї конференції, яке ініційоване кафедрою експертизи харчових продуктів нашого університету, є доброю традицією, яка сприяє залученню широкого кола науковців та операторів ринку, представників органів державної влади у сфері контролю виробництва харчових продуктів, систем управління якістю та безпечністю.

За останні роки в Україні відбувається гармонізація вітчизняного законодавства до відповідних вимог Європейського Союзу, впроваджуються нові стандарти на харчові продукти та методи випробувань показників якості та безпеки харчових продуктів, затверджуються нові вимоги до діяльності операторів ринку харчових продуктів.

Інтерес до конференції зумовлений широким колом питань, що винесені на обговорення, а саме: процедури здійснення моніторингу та аналізу технологічних процесів харчових виробництв; оцінка ризиків, пов'язаних з харчовим шахрайством та біотероризмом; організація ефективного проведення внутрішніх аудитів систем управління якістю та безпечністю з метою покращення їх функціонування; питання, які пов'язані з ідентифікацією та виявленням фактів фальсифікації харчової продукції, стан системи технічного регулювання в Україні тощо.

Надзвичайно актуальним є питання lean - виробництва харчової продукції, оскільки в сучасних економічних умовах забезпечення стабільності виробничого процесу при високій насиченості ринку та прогресуючій конкуренції, поєднання високої якості при збалансованій харчовій цінності продукції з мінімальними затратами на виробництво є важливим завданням усього персоналу потужності.

Сподіваюсь, що питання, які будуть розглянуті під час роботи конференції, сприятимуть підвищенню потенціалу експертів у сфері якості та безпечності харчової продукції та налагодженню тісних взаємозв'язків нашого університету з організаціями, які Ви представляєте.

Бажаю Вам приємного наукового спілкування, творчих успіхів, злагоди, добробуту та міцного здоров'я!

*З повагою, ректор НУХТ, професор*

*Олександр ШЕВЧЕНКО*

**Якість і безпека харчових продуктів:** Збірник тез V Міжнародної науково-практичної конференції, 11-12 листопада 2021 р., м. К. – К.: НУХТ, 2021. — 218 с.

**ISBN 978-966-612-269-1**

Подано наукову інформацію у сфері систем менеджменту якості та безпечності харчової продукції, презентовані новаторські ідеї 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 lean-виробництва харчової продукції, підприємництва та торгівлі.

Редакційна колегія:

ректор Національного університету харчових технологій, д-р техн. наук, професор О.Ю. Шевченко,  
проректор з наукової роботи НУХТ, канд. техн. наук, доцент С.В. Токарчук,  
проректорка з науково-педагогічної та виховної роботи, д-р техн. наук, професор Л.Ю. Арсеньєва,  
професорка кафедри експертизи харчових продуктів, д-р с-г. наук Г.Д. Гуменюк,  
заступник генерального директора ДП «УкрНДНЦ» О.В. Кир'янов  
начальник Головного Управління Держпродспоживслужби в м. Києві О.М. Рубан  
завідувачка лабораторії досліджень хіміко-біологічних чинників УкрНДІ «Ресурс» О.С. Гавриленко  
доктор філософії, кафедра технології і якості продукції рослинництва, Словацький університет сільського господарства в м. Нітра (Словаччина) Є. Іванісова,  
доктор філософії, кафедра загальних харчових технологій та харчування людини, Інститут харчових технологій та харчування Університету Жешува (Польща) Г. Адамчук,  
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук С.І. Усатюк,  
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук О.О. Петруша,  
доцентка кафедри експертизи харчових продуктів, канд. техн. наук, доцент В.В. Кійко  
(відповідальний секретар)

*Рекомендовано вченою радою НУХТ  
Протокол № 3 від «28» жовтня 2021 р.*

***Видано в авторській редакції***

**ISBN 978-966-612-269-1**

© НУХТ, 2021

Г.С. Айдарханова, д.б.н., асоційований професор .....	172
<b>3. ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ ВІД ВИКИДІВ БІОДЕГРАДУЮЧИХ РЕЧОВИН ЗІ СТИЧНИМИ ВОДАМИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.....</b>	<b>174</b>
С.Д. Борук, д.т.н., доцент .....	174
<b>4. ПРИНЦИПИ LEAN-ВИРОБНИЦТВА.....</b>	<b>176</b>
О.П. Мельник, к.х.н., доцент .....	176
Ю.В. Коробка, здобувач магістратури.....	176
<b>5. ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ LEAN-ВИРОБНИЦТВА БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ПОДОВЖЕНИМ ТЕРМІНОМ ЗБЕРІГАННЯ.....</b>	<b>178</b>
О.А. Білик, к.т.н., доцент .....	178
Е.А. Халікова, к.т.н.,.....	178
Ю.В. Бондаренко, к.т.н., доцент .....	178
<b>5. ДІДЖИТАЛІЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ В СИСТЕМІ НАССР .....</b>	<b>180</b>
О.О. Петруша, к.т.н., доцент.....	180
В.В. Анісімова, здобувач магістратури .....	180
<b>6. ПІДВИЩЕННЯ ВРОЖАЙНОСТІ ЦУКРОВИХ БУРЯКІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НАНОТЕХНОЛОГІЙ.....</b>	<b>182</b>
С.В. Горобець, д.х.н., професор .....	182
Н.М. Романченко, к.т.н., доцент.....	182
<b>7. LEAN-ВИРОБНИЦТВО МАКАРОННИХ ВИРОБІВ .....</b>	<b>184</b>
М. Ю. Дричик, здобувач .....	184
О. С. Шульга, д.т.н., проф.....	184
<b>8. THE QUINTESSENCE OF THE LEAN-PRODUCTION CONCEPT .....</b>	<b>186</b>
Menkov N.D., DSc., prof.....	186
Melnyk O.P., Ph.D., as. prof.....	186
Koretska I.L. Ph.D., as. prof.....	186
<b>9. ВПЛИВ СИСТЕМИ КАЙЗЕН ЯК СКЛАДОВОЇ LEAN-ВИРОБНИЦТВА НА ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....</b>	<b>188</b>
Б.С. Пашенко, к.т.н., доцент .....	188
В. Анісімова, здобувач магістратури .....	188
<b>10. ІНСТРУМЕНТИ LEAN-ВИРОБНИЦТВА.....</b>	<b>190</b>
О.П. Мельник, к.х.н., доцент .....	190
А.Ю. Божко, здобувач магістратури.....	190
<b>11. ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ПРИНЦИПІВ LEAN НА ХАРЧОВОМУ ПІДПРИЄМСТВІ.....</b>	<b>192</b>
О.М. Вашека, к.т.н., доцент .....	192
Анісімова В.В., здобувач магістратури .....	192
<b><i>СЕКЦІЯ 7. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ У СФЕРІ ТОРГІВЛІ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА.....</i></b>	<b><i>194</i></b>
<b>1. THE FOOD AND NON-FOOD PRODUCTS ASSORTMENT FORMATION IN RETAIL CHAINS OF TRADE ENTERPRISES .....</b>	<b>195</b>
К. Kostenko, a master's degree receiver .....	195
S. Putintseva, Ph.D., Associate Professor.....	195
<b>2. РОЗВИТОК PRIVATE LABEL: ТЕНДЕНЦІЇ ТА ОСОБЛИВОСТІ.....</b>	<b>197</b>
Л.В. Страшинська, д.е.н., професор.....	197
О.О. Шеремет, д.е.н., доцент .....	197
<b>3. METHODS OF IMPROVEMENT OF THE NUTRITION QUALITY IN UKRAINIAN SANATORIUMS.....</b>	<b>199</b>
A. Nikitiuk, applicant .....	199
O. Pushka, Ph.D.....	199

**СЕКЦІЯ 6.**  
**LEAN-ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**



## 9. ВПЛИВ СИСТЕМИ КАЙЗЕН ЯК СКЛАДОВОЇ LEAN-ВИБРОБНИЦТВА НА ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

**Б.С. Пашенко, к.т.н., доцент**

**В. Анісімова, здобувач магістратури**

*Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ, Україна*

Сучасний стан харчової промисловості вимагає від операторів ринку якісної, безпечної та економічно рентабельної продукції. Новітніми тенденціями, що використовуються світовими лідерами галузі є впровадження принципів LEAN у виробничі системи, що забезпечить систематичне усунення витрат у всіх сферах потоку вартості виготовлення продукту. Такі зміни у виробничому процесі забезпечать ефективність системи контролю якості та безпечності харчової продукції. Одним з методів, який використовує LEAN для досягнення необхідних показників є кайзен – система, що визначає необхідність постійного вдосконалення як технологічних аспектів виробництва, так і не виробничих процесів підприємства загалом. Невід’ємною складовою впровадження цієї системи є самостійна розробка нових технологій або адаптація під власні виробничі процеси сучасних досліджень. Найчастіше до кайдзен входять такі методи: 5S, цикл PDCA, TQC, система «JIT», канбан та ін.

Поєднанням цих методів із системою НАССР можна оптимізувати процес виробництва на підприємстві, забезпечити його стандартизацію, прогнозованість результатів та здатність впровадити необхідні зміни на будь-якому з етапів технологічного процесу. Постійний розвиток та оптимізація окремих процесів виробництва відбувається у декілька етапів, які можна розподілити та покроково відобразити у вигляді канбан-дошки (рис. 1). Кінцевим результатом цього повинно стати максимальне зниження затрат компанії та покращення якості харчового продукту. Для удосконалення системи випуску безпечної продукції використовують такий елемент як аналіз даних. Після того як запропонована ідея була розглянута групою експертів та визнана як ефективна, розглядається можливість її адаптації до наявної нормативної бази оператора ринку, цей етап є

важливим з точки зору принципів стандартизації процесів та впровадження системи НАССР.

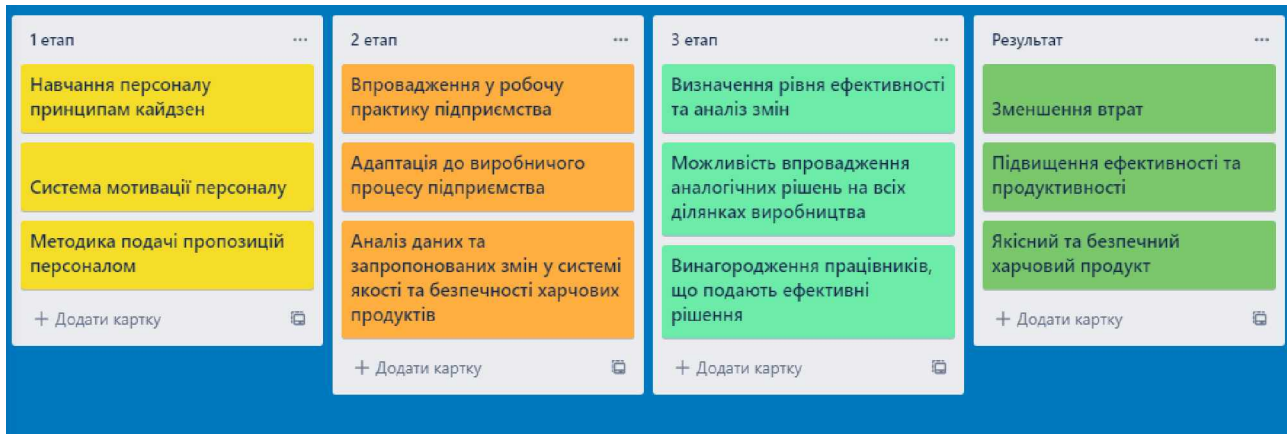


Рис. 1 – Етапи оптимізації процесів виробництва у вигляді канбан-дошки

Підприємство має демонструвати результати, доводячи їх до кожного співробітника з метою встановлення ефективних заходів щодо усунення критичних точок контролю та залучення персоналу до вжитих заходів. Ці заходи також мають бути заплановані, впроваджені, їх ефективність має бути перевірено групою експертів НАССР. Якщо показники ефективності не досягають прогнозованих, необхідно використовувати додаткові важелі впливу та запроваджувати нові заходи, саме за допомогою системи менеджменту якості, враховуючи, що будь-який підхід має пройти шлях за принципом «циклу Демінга». Основною з вимог до виконання цього принципу має бути документування кожного виробничого процесу. Результати цієї роботи також мають бути доведені до кожного співробітника, з метою удосконалення та покращення якості харчових продуктів.

**Висновки.** Щоденна оптимізація виробничих процесів (кайзен) не потребує серйозних фінансових вкладень, а вимагає лише використання інтелектуального потенціалу працівників. Система кайдзен може формуватися так, щоб нові елементи легко вбудовувалися в існуючу на виробництві систему, не вимагаючи зміни структурної логіки всієї системи. Дуже важливо охопити у її впровадженні всі аспекти, що регламентуються принципами НАССР, адже це дозволить впливати на якість та безпеку кінцевої харчової продукції.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ЗБІРНИК ТЕЗ

V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ  
«ЯКІСТЬ І БЕЗПЕКА  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

*11-12 листопада 2021 року*

**Відповідальний за випуск О.О. Петруша**