

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

87

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

15–16 квітня 2021 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2021

87 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 15–16, 2021. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 87 International scientific conference of young scientists and students "Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution".

It was considered the problems of improving existing and creating new energy and resource saving technologies for food production based on modern physical and chemical methods, the use of unconventional raw materials, modern technological and energy saving equipment, improve of efficiency of the enterprises, and also the students research work results for improve quality training of future professionals of the food industry.

The publication is intended for young scientists and researchers who are engaged in definite problems in the food science and industry.

Scientific Council of the National University of Food Technologies recommends for printing, Protocol № 8, 25.03.2021

© NUFT, 2021

Матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 15–16 квітня 2021 р. – К.: НУХТ, 2021 р. – Ч.1. – 422 с.

Видання містить матеріали 87 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті".

Розглянуто проблеми удосконалення існуючих та створення нових енерго- та ресурсоощадних технологій для виробництва харчових продуктів на основі сучасних фізико-хімічних методів, використання нетрадиційної сировини, новітнього технологічного та енергозберігаючого обладнання, підвищення ефективності діяльності підприємств, а також результати науково-дослідних робіт студентів з метою підвищення якості підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості.

Розраховано на молодих науковців і дослідників, які займаються означеними проблемами у харчовій науці та промисловості.

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 8 від 25 березня 2021 р.

© НУХТ, 2021

42. Особливості ідентифікації небезпечних факторів для оператора ринку малої потужності

Дар'я Негода, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій

Вступ. Визначення критичних контрольних точок на хлібопекарському підприємстві являє собою аналіз всіх етапів виробництва, оцінки появи небезпечних факторів. Система управління безпекою дозволяє ідентифікувати конкретні види небезпечних факторів та проводити заходи щодо їх контролю.

Матеріали і методи. У роботі використовували загальноприйняті підходи оцінки ризиків за принципами НАССР.

Результати і обговорення. Хлібопекарське підприємство малої потужності має особливості ідентифікації небезпечних факторів. Так, приклад, було розглянуто визначення небезпечних факторів при виробництві багету «Гречаного» на ТОВ «Сільпо-Фуд» Цех №1. У зв'язку з невеликою площею підприємства підготовка більшості сировини включає в себе тільки звільнення від упаковки. Борошно та вода проходять процес просіювання і звільнення від металоманітних домішок та фільтрації відповідно. Для зменшення ризику появи небезпечного фактору сировина постачається у меншій тарі.

Щодо кожного етапу технологічного процесу виробництва багету «Гречаного» визначимо небезпечні фактори, які наведені у табл. 1.

Таблиця 1 – Небезпечні фактори при виробництві багету «Гречаного»

Технологічний етап	Небезпечний фактор	Джерело безпеки
Просіювання борошна	Б: зараження м/о Ф: сторонні домішки	Порушення режимів просіювання Потрапляння домішок з навколишнього середовища
Фільтрування води	Ф: сторонні домішки Х: важкі метали	Потрапляння домішок з навколишнього середовища
Розтарювання	Ф: сторонні домішки	Потрапляння домішок з навколишнього середовища
Замішування тіста	Б: зараженість м/о Ф: сторонні домішки	Порушення режимів замішування, потрапляння домішок з навколишнього середовища
Холодне бродіння	Х: висока кислотність	Порушення температурних та часових режимів
Поділ тіста	Ф: сторонні домішки	Потрапляння з навколишнього середовища
Випікання	Б: не повне знезараження м/о	Порушення температурних режимів, зменшення часу
Заморожування	Б: розвиток м/о	Порушення режимів заморожування
Пакування	Ф: сторонні домішки	Потрапляння домішок з навколишнього середовища
Зберігання	Б: розвиток м/о	Порушення режимів зберігання

Висновки. Оператори ринку малої потужності мають деякі особливості визначення небезпечних факторів під час технологічного процесу виробництва, а саме: неможливість проведення повної підготовки сировини до виробництва. Для зменшення ризику появи небезпечного фактору, слід більш ретельно перевіряти постачальника.