



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 наукову інформацію в 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 розвитку сфери технічного регулювання України відповідно до міжнародних та європейських вимог, а також актуальні питання 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

| | |
|--|-----|
| 42. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ УКРАЇНИ В КОНТЕКСТІ ВІДПОВІДНОСТІ МІЖНАРОДНИМ ТА ЄВРОПЕЙСЬКИМ СТАНДАРТАМ..... | 97 |
| О.М. Гриценко, студент | 97 |
| 43. АМПЕРОМЕТРИЧНИЙ БІОСЕНСОР ДЛЯ КОНТРОЛЮ КОНЦЕНТРАЦІЇ ГЛУТАМАТУ В ХАРЧОВИХ ЗРАЗКАХ..... | 100 |
| Д.О. Мруга, науковий співробітник..... | 100 |
| Д.Ю. Кучеренко, к.б.н. | 100 |
| О.О. Солдаткін, к.б.н., доцен | 100 |
| 44. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ РІЗНИХ ВИДІВ ПАКУВАНЬ НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ БУЛКИ «ПЛЮШКА З ЦУКРОМ» | 102 |
| С.І. Усатюк, к.т.н. | 102 |
| М.Б. Бондарчук, магістрант | 102 |

СЕКЦІЯ 2 ФОРМУВАННЯ ТА КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ ІННОВАЦІЙНИХ ХАРЧОВИХ

ПРОДУКТІВ.....104

| | |
|--|-----|
| 1. COMPARISON OF DISCRIMINATION TESTS IN THE SENSORY EVALUATION OF HERB SYRUP (<i>Rosaceae</i> spp.) | 105 |
| P. Martišová, PhD student | 105 |
| J. Štefániková, Ph.D., researcher | 105 |
| V. Vietoris, Ph.D., Associate professor | 105 |
| 2. EFFICIENCY OF APPLICATION IN THE DIET OF CHICKENS-BROILERS OF BIOMASS OF MICROBIAL SYNTHESIS FROM OIL, GAS WASTES FOR OBTAINING HIGH-QUALITY MEAT PRODUCTS..... | 107 |
| A. Svambaev doctor biological sciences | 107 |
| E.A. Svambaev student..... | 107 |
| 3. DRYING PEACHES IN THIN LAYER BY APPLYING FORCED CONVECTION | 110 |
| M. Bernic PhD.Prof. | 110 |
| N. Tislinscaia Ph.D., Assoc. Prof. | 110 |
| V. Visanu Drd, M. Balan Drd,..... | 110 |
| M. Gutu PhD., Assoc. Prof. | 110 |
| I. Gidei Drd..... | 110 |
| 4. DRYING PLANT FOR GRAPE SEEDS | 112 |
| Bernic Mircea, Tislinscaia Natalia, Balan Mihail, Guțu Marin | 112 |
| Visanu Vitali, Melenciuc Mihail, Gidei Igor | 112 |
| 5. ВИКОРИСТАННЯ ВІДХОДІВ ВИРОБНИЦТВА ТОМАТОПРОДУКТІВ..... | 114 |
| Л.В. Салеба, к.т.н., доцент; О.С. Кондя, аспірант | 114 |
| С.В. Кривенко, к.т.н., доцент | 114 |
| Н.В. Ласкава | 114 |
| 6. ОСОБЛИВОСТІ ОЦІНКИ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ І ХАРЧОВИХ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК З БІОЛОГІЧНО АКТИВНОЮ ДІЄЮ | 116 |
| О.А. Ракша-Слюсарєва, д.б.н., професор..... | 116 |
| О.А. Слюсарєв, к.м.н., доцент | 116 |
| С.С. Боева к.м.н., доцент | 116 |
| І.А. Тарасова, аспірант | 116 |
| 7. ІННОВАЦІЙНІ ОЛІЙНОЖИРОВІ ПРОДУКТИ З ВВЕДЕННЯМ ЛІПІДІВ ОВЕЧОЇ ВОВНИ..... | 118 |
| М.І. Осейко, д.т.н., професор..... | 118 |
| Т.І. Романовська, к.т.н., доцент | 118 |
| 8. КУЛІНАРНА ОЦІНКА КАШІ З КРУПИ ПШЕНИЦІ ПОЛБИ № 1 | 120 |
| В.В. Любич , доктор с.-г. наук, доцент | 120 |
| В.В. Новіков, канд. техн. наук, ст. викладач | 120 |
| І.А. Лещенко, аспірант | 120 |
| 9. ВПЛИВ ПОПЕРЕДНЬОГО ОБРОБЛЕННЯ НА ЯКІСТЬ ТА ЧАС СУШІННЯ ВЯЛЕНИХ ТОМАТІВ..... | 122 |
| М.В. Поцелуйко, магістрант | 122 |
| О.С. Галінська, асистент | 122 |
| В.В. Шутюк, докт.техн.наук, професор | 122 |
| 10. РОЗРОБЛЕННЯ ЕФЕКТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ СТАБІЛЬНОЇ ЯКОСТІ..... | 124 |
| О.В. Кузьмін, к.т.н. | 124 |

9. ВПЛИВ ПОПЕРЕДНЬОГО ОБРОБЛЕННЯ НА ЯКІСТЬ ТА ЧАС СУШІННЯ В'ЯЛЕНИХ ТОМАТІВ

М.В. Поцелуйко, магістрант

О.С. Галінська, асистент

В.В. Шутюк, докт.техн.наук, професор

Національний університет харчових технологій

Історія розвитку світової томатопереробної галузі налічує не один десяток років. І хоча в усьому світі за останні 100 років було впроваджено приголомшливі удосконалення щодо ефективності та собівартості виробництва, можливості для нових розробок все ж залишаються. Десятиліттями томати для переробки сіялись насінням в багатьох частинах світу, проте за останні десять років використання розсади підвищило ефективність і врожайність. Так само застосування крапельного, а не бороздового зрошення поліщило контроль виробників за продукцією. Виведення універсальних сортів і сортів тривалого зберігання в полі стало домінуючим [1].

Переробка томатів займає одне з провідних місць в консервній галузі вітчизняної переробної промисловості та світу. В Україні щорічно для вирощування помідорів відводяться площі більше за 80 тис. га. Україна входить в топ 15 найбільших в світі виробників томатів, займає 12-те місце в світі за обсягами промислової переробки цієї культури. Зовсім недавно на столах народів Греції, Туреччини, Кіпру, Італії з'явився томат в'ялений, який також має значний успіх і популярність і в нашій країні [1]. В'ялені томати готують як в домашніх умовах, так і купують в магазинах. Отримання якісного продукту передбачає дотримання таких технологічних параметрів, як температура сушіння, час і спосіб бланшування та сульфитації [2]. Відповідно, дослідження способів в'ялення та попередньої обробки є актуальними.

Дослідження в'ялення томатів та їх попередньої обробки виконували в лабораторних умовах кафедри технології консервування Національного університету харчових технологій. В якості сировини використовували ґрунтові томати сортів Астерікс та Суомі середньою масою плоду 60...90 г. Хімічний склад томатів становив, %: сухих речовин – не менше 6,0; вуглеводи – 4,2; харчові волокна – 0,8 і

білки –0,6. Для дослідів використовувалась лабораторна сушильна установка, яка складається з лабораторної сушильної камери DHG-9000 A, побутової мікрохвильової печі LG MF 6543 AF і додаткового повітропроводу, який з'єднує установки. Лабораторна установка може працювати у трьох режимах сушіння: конвективному, мікрохвильовому і комбінованому.

Результати досліджень бланшування паром половинок томатів показали що до 60 с температурного оброблення помітних змін в шкірці та м'якоті не має, але далі спостерігається руйнування продукції. З перебігом часу бланшування також відбувається часткове знебарвлення томатів та зниження вмісту вологи. Часткове зниження вмісту вологи може бути пов'язане з розм'якшенням та частковим приготуванням тканин, що робить клітинні мембрани більш проникними для передачі вологи. Втрата клітинної вологи під час попередньої обробки бланшуванням призводить до зменшення часу подальшого сушіння.

Дослідження впливу сульфитації сировини перед в'яленням показують, що дана технологічна операція позначається на концентрації діоксиду сірки, кольорі та регідратаційних властивостях в готовому продукті. Так за виключенням негативного впливу за рахунок збільшення концентрації сірки в продукті регідратаційні властивості та досягнення бажаного кольору покращуються.

В більшості аспектів попереднє оброблення томатів має позитивний вплив на тривалість сушіння і якість готової продукції. Так, томати попередньо бланшовані паром та сульфитовані швидше сушаться, мають кращі регідратаційні властивості та колір. Негативними є можливість розварювання під час бланшування та збільшення шкідливих домішок за рахунок сульфитації.

Література:

1. Latapi G, Barrett DM. 2006. Influence of pre-drying treatments on quality and safety of sundried tomatoes. Part II. Effects of storage on nutritional and sensory quality of sun-dried tomatoes pretreated with sulfur, sodium metabisulfite or salt. *J Food Sci* 71(1):S32-37.

2. Сучасні тенденції розвитку наукових досліджень в сушильних технологіях / В. В. Шутюк, С. М. Василенко, О. С. Бессараб, В. П. Василів // Науковий вісник НУБіП України. – К., 2013. - Вип. 185, Ч. 1. – С. 278-287.