

**Міністерство освіти і науки України  
Національний університет харчових технологій**



**ЗБІРНИК  
наукових матеріалів  
V Міжнародної науково-практичної  
конференції**

**ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ВІД ДИТИНСТВА ДО  
ДОВГОЛІТТЯ: КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД, СТАН  
ТА ПЕРСПЕКТИВИ**

*23—24 жовтня 2025 року, м. Київ, НУХТ*

**2025**

**Напря́м 4. Здорове харчування і фізична рекреація:  
комплексний підхід**

<i>Filippova O. Yu., Vykanov V. M., Chirvatyuk M. A.</i>	Personalized nutrition technologies in fitness-recreation programs	122
<i>Філіппова О. Ю., Соловійова К. С.</i>	Українські традиційні страви в концепції здорового харчування та рекреації	124
<i>Slashcheva A., Kibitova O.</i>	Prospects for expanding the range of restaurant products for specialty food	126

**Напря́м 5. Пакувальні матеріали у виробництві продуктів  
для здорового харчування**

<i>Дуццак О., Левківська Т.</i>	Основні аспекти використання тари та упаковки для дитячого харчування	130
-------------------------------------	---	-----

**Напря́м 6. Контроль якості і безпечності сировини та готових  
продуктів для здорового харчування. Екологічність виробництва**

<i>Свідло К., Кизим Д.</i>	Проблеми впровадження HACCP у підприємствах ресторанного господарства в умовах війни	134
<i>Літвинчук С., Сірик А., Євтушенко О., Святненко Р.</i>	Аналіз та практичне застосування європейських стандартів контролю якості і безпечності меду	136
<i>Шульга О., Шульга С.</i>	Екологічні альтернативи разового посуду та столового приладдя	138

**Напря́м 7. Здорове харчування: крафтові виробники**

<i>Сабадосі Г.</i>	Крафтові борошняні вироби: сучасні тенденції та перспективи розвитку	142
<i>Сильчук Р., Шаран Л.</i>	Переваги споживання хліба з цільнозернового житнього борошна для здоров'я людини	144
<i>Filippova O. Yu., Ovsienko T. M., Homankova S. Yu.</i>	Development of dessert technologies based on dates, stevia and agave syrup	147

## АНАЛІЗ ТА ПРАКТИЧНЕ ЗАСТОСУВАННЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ СТАНДАРТІВ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ І БЕЗПЕЧНОСТІ МЕДУ

Літвинчук С., Сірик А., Євтушенко О., Святненко Р.  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Мед — природний продукт бджільництва, що є цінним джерелом поживних речовин і має корисні властивості. Зростаючий попит на нього, особливо за кордоном, створює можливості розвитку для українських виробників. Це призводить до зростання фальсифікації меду шляхом додавання дешевих підсолоджувачів та інших речовин, і, як наслідок, погіршується якість продукту та підривається довіра споживачів [1].

Україна є одним із провідних світових експортерів меду. Основним ринком збуту українського меду є ЄС, куди відправляється 80% продукції. Зокрема, за обсягом поставок у 2024 року перше місце зайняв Китай (169,6 тис. т), друге — Індія (94,8 тис. т), а третє місце — Україна (85,8 тис. т). Україна також постачає мед до таких країн, як Болгарія, Данія, Ізраїль, Іспанія, Італія, Ліберія, Маршаллові острови, Німеччина, Польща, Румунія, Сінгапур, Туреччина, Угорщина, Франція, Чехія та Швейцарія. Найбільшими імпортерами українського меду є Німеччина, Польща, Франція та Іспанія.

Перевірка автентичності меду має вирішальне значення для підтримки стандартів його якості та безпечності, адже європейське законодавство висуває жорсткі вимоги щодо показників продукту на вміст антибіотиків, пестицидів, важких металів, а також на відповідність встановленим нормам фізико-хімічних параметрів.

Особливе значення має ідентифікація фальсифікованого меду. Відносно висока ціна, обмежене виробництво та склад меду створили значні стимули для його фальсифікації, що впливає як на виробників, так і на споживачів. Мед був визначений як один із продуктів, які найчастіше фальсифікують як у Сполучених Штатах, так і в Європейському Союзі [2].

Перевірка меду на фальсифікацію не лише сприяє захисту здоров'я споживачів, але й є ключовим чинником забезпечення конкурентоспроможності українського меду на міжнародному ринку. Найпоширеніша фальсифікація меду полягає в додаванні недорогих цукрових продуктів, оскільки їх вуглеводний склад подібний до вуглеводного складу меду. Цукрові сиропи з кукурудзи, рису, цукрової тростини та цукрового буряка, отримані шляхом застосування кислот і ферментів (такі як кукурудзяні сиропи з високим вмістом фруктози), були виявлені у вигляді

фальсифікованих домішок у меді. Мед також може бути безпосередньо сфальсифікований через неправильне годування медоносних бджіл додатковими кормами протягом основного періоду нектарозбору. Як показує практика, таке, на жаль, зустрічається нерідко.

Останнім часом зростає актуальність якісного контролю якості меду та розробки нових методів виявлення фальсифікацій з ним. Однак така задача є складним завданням через те, що природний склад меду значно варіюється залежно від його ботанічного та географічного походження, а також тому, що сиропи, які використовуються для фальсифікації меду, мають хімічний склад, подібний до складу натурального меду. Директива Європейського Союзу 2001/110/ЄС спрямована на збереження цілісності меду як необробленого сирого сільськогосподарського продукту, забороняючи зміни його хімічного складу. У ЄС ринковий попит на мед перевищує внутрішнє виробництво, призводячи до його значного імпорту [3].

У країнах Європейського Союзу вимоги до меду регламентуються кількома основними документами, які встановлюють чіткі критерії якості та безпечності. Визначення «мед» може мати лише той продукт, що відповідає всім вимогам якості та безпечності, які зафіксовані у Директиві Ради №2001/110/ЄС від 20 грудня 2001 року. Зокрема, у документі визначено, що мед має бути натуральним продуктом без додавання будь-яких речовин. Директива встановлює мінімальні показники якості, а саме: вологість — не більше 20% (для вересового меду — до 23%); вміст сахарози — не більше 5% (для деяких сортів — до 10%); діастазне число — не нижче 8 од. Готе; вміст гідроксиметилфурфуролу (НМФ) — не більше 40 мг/кг (для тропічних регіонів — 80 мг/кг); вміст редуруючих цукрів (глюкоза і фруктоза) — не менше 60 г/100 г.

Регламент (ЄС) № 852/2004 про гігієну харчових продуктів вимагає дотримання гігієнічних норм при виробництві, переробці та зберіганні меду. Регламент (ЄС) № 396/2005 встановлює гранично допустимі концентрації (ГДК) пестицидів у харчових продуктах та кормах рослинного і тваринного походження й охоплює 1100 активних речовин пестицидів (зокрема встановлює ГДК пестицидів у меді). Регламент (ЄУ) № 37/2010 стосується фармакологічно-активних речовин та їх класифікації щодо ГДК (з переліком дозволених і заборонених речовин) у харчових продуктах тваринного походження. Регламент (ЄС) 2023/915, що набрав чинності 25 травня 2023 року, оновлює європейські рамки щодо максимальних норм вмісту забруднювачів у харчових продуктах і регламентує максимально допустимі рівні важких металів і токсичних речовин у харчових продуктах, включно з медом.

Забезпечення безпеки харчових продуктів є фундаментальною вимогою сучасного суспільства та ключовим аспектом охорони здоров'я населення. Невідповідність міжнародним стандартам, особливо стандартам ЄС, може мати значні економічні наслідки для виробників та експортерів [4].

Практичним значенням розглянутих стандартів безпеки ЄС передусім є гарантія якості для споживачів, які отримують гарантію того, що мед безпечний для вживання та не містить шкідливих речовин і домішок. Адже контроль за фальсифікатом допомагає захистити споживачів від неякісної продукції. Виробники, дотримуючись стандартів, оптимізують технології збору, вдосконалюють виробни-

чі процеси обробки та пакування меду, що покращує його якість і зберігає корисні властивості. Відповідність європейським стандартам відкриває широкий доступ до європейських ринків, що, у свою чергу, підтримуватиме розвиток бджільництва в Україні. Це є важливим аспектом, оскільки галузь є доволі вагомим фактором отримання закордонних коштів.

Таким чином, стандарти ЄС щодо перевірки меду на фальсифікат обумовлюють контроль його якості і безпечності. Дотримання європейських вимог є обов'язковою умовою для виходу українських виробників на ринки Європейського Союзу, що, у свою чергу, сприятиме підвищенню конкурентоспроможності та стане гарантією якості експортованого вітчизняного меду.

### Література

1. Святненко, Р. С., Літвинчук, С. І., Маринін, А. І. (2025). Аналіз методів виявлення фальсифікації меду. *Молочна промисловість від виробника до споживача: сучасні тренди та орієнтири*: програма та матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Київ, 27 трав. 2025 р. Нац. ун-т харч. техн.
2. P'erez, P., Lavin, P., Harrod, C., Echeveste, P. (2024). Differences in the adulteration degree and antimicrobial activity of chilean ulmo honey versus multifloral honey revealed by stable isotope analysis. *Food Control*, 164. Article 110590. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2024.110590>.
3. Paiano, V., Breidbach, A., Lörchner, C., Ždiniaková, T., Rudder, O., Maquet, A., Alvarellos, L. & Ulberth, F. (2025). Detection of Honey Adulteration by Liquid Chromatography — High-Resolution Mass Spectrometry: Results from an EU Coordinated Action. *Separations*, 12(2), 12020047. <https://doi.org/10.3390/separations12020047>.
4. Сучасні вимоги до показників харчової безпеки: гармонізація законодавства України та ЄС. <https://alt.ua/blog/suchasni-vimogi-do-pokaznikiv-harchovoyi-bezpeki-garmonizatsiya-zakonodavstva-ukrayini-ta-yes> (дата звернення: 09.10.2025).