

Ministry of Education and Science of Ukraine

National University of Food Technologies

**90th
International scientific conference
of young scientist and students**

**"Youth scientific achievements
to the 21st century nutrition
problem solution"**

April, 11–12 2024

Part 3

Kyiv, NUFT, 2024

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

11–12 квітня 2024 р.

Частина 3

Київ НУХТ 2024

90th International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievement to the 21st century nutrition problem solution", April, 11–12, 2024. Book of abstract. Part 3. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 90th 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.

ISBN 978-966-612-317-9

© NUFT, 2024

Матеріали 90-ї Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті", 11–12 квітня 2024 р. – Київ: НУХТ, 2024. – Ч.3. – 516 с.

Видання містить матеріали 90-ї 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 ресурсощадних 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.

ISBN 978-966-612-317-9

© НУХТ, 2024

Scientific Committee

Chairman:

Oleksandr Shevchenko, dr., prof., Ukraine

Ana Leahu, dr., prof., Romania
Anatolii Zaiinchkovskiy, dr., prof.,
Ukraine
Cristina Popovici, dr., assoc. prof.,
Moldova
Dumitru Mnerie, dr, prof., Romania
Elza Omarova, dr., assoc. prof., Azerbaijan
Eva Ivanišová, dr., Slovakia
Galyna Polishchuk, dr, assoc. prof.,
Ukraine
Galyna Simakhina, dr., prof., Ukraine
Georgiana Codina, dr., prof., Romania
Greta Adamczyk, dr., assoc. prof., Poland
Huub Lelieveld, Netherlands
Igor Yakymenko, dr., prof., Ukraine
Jasmina Lukinac, dr., assoc. prof., Croatia
Lada Shirinian, dr., prof., Ukraine
Maciej Kluz, dr., Poland
Mircea Oroian, dr., prof., Romania
Margareta Coteata, dr., assoc. prof.,
Romania

Nadiia Levytska, dr., prof., Ukraine
Nusrat Kurbanov, dr., assoc. prof.,
Azerbaijan
Oleksandr Gavva, dr., prof., Ukraine
Oleksandr Seriogin, dr., prof., Ukraine
Ruslan Adil Akai Tegin, dr., Kyrgyzstan
Sergii Tokarchuk, dr., assoc. prof., Ukraine
Serhii Baliuta, dr., prof., Ukraine
Sonia Amariei, dr., prof., Romania
Stanka Damianova, dr., assoc. prof.,
Bulgaria
Stefan Junge, dr., prof., Germany
Svitlana Bondarenko, dr., prof., Ukraine
Tamar Turmanidze, dr., assoc. prof.,
Georgia
Tetiana Pyrog, dr., prof., Ukraine
Tomasz Bernat, dr., prof, Poland
Valerii Myronchuk, dr., prof., Ukraine
Volodymyr Kovbasa, dr., prof., Ukraine
Volodymyr Zavialov, dr., prof., Ukraine
Yevgen Shtefan, dr., prof., Ukraine

Organizational committee

Sergii Tokarchuk, dr., assoc. prof., Ukraine
Natalia Akutina, Ukraine
Oleksii Gubenia, dr., assoc. prof., Ukraine
Uliana Bandura, dr., assoc. prof., Ukraine
Yelyzaveta Kozachenko, master student
Viktoriiia Ovadiuk, master student
Mykhailo Arych, dr., assoc. prof., Ukraine
Oleg Galenko, dr., assoc. prof., Ukraine
Anastasiia Shevchenko, dr., assoc. prof., Ukraine
Oleh Bortnichuk, dr., assoc. prof., Ukraine
Roman Gryschenko, dr., assoc. prof., Ukraine
Oleksandr Liulka, dr., assoc. prof., Ukraine

Науковий комітет

Голова:

Олександр Шевченко, д.т.н., проф.,
Україна

Ана Леаху, д-р, проф, Румунія
Анатолій Заїнчковський, д.е.н., проф.,
Україна
Валерій Мирончук, д.т.н., проф.,
Україна
Володимир Зав'ялов, д.т.н., проф.,
Україна
Володимир Ковбаса, д.т.н., проф.,
Україна
Галина Поліщук, д.т.н, доцент, Україна
Галина Сімахіна, д.т.н., проф., Україна
Георгіана Кодіна, д-р, проф, Румунія
Грета Адамчик, д-р, доцент, Польща
Думітру Мнеріе, д-р, проф., Румунія
Ева Іванішова, д-р., Словаччина
Ельза Омарова, к.т.н., доц.,
Азербайджан
Ігор Якименко, д.б.н., проф., Україна
Крістіна Попович, к.т.н., доц., Молдова
Лада Шірінян, д.е.н., проф., Україна
Маргарета Котяте, д-р, доцент, Румунія

Мачей Клуж, д-р, проф., Польща
Мірча Ороян, д-р, проф, Румунія
Нусрат Курбанов, к.т.н., доц.,
Азербайджан
Олександр Серьогін, д.т.н., проф.,
Україна
Олександр Гавва, д.т.н., проф., Україна
Руслан Аділ Акай Тегін, д-р,
Киргизстан
Світлана Бондаренко, д.хім.н., доц.,
Україна
Сергій Балюта, д.т.н., проф., Україна
Сергій Токарчук, к.т.н., доцент.,
Україна
Соня Амареї, д-р, проф, Румунія
Станка Дамянова, д-р, доц., Болгарія
Стефан Юнге, д-р, проф, Німеччина
Тамар Турмандізе, др., Грузія
Тетяна Пирог, д.б.н., проф., Україна
Хууб Лелівелд, д-р, Нідерланди
Ясмiна Лукінак, д-р, доц., Хорватія

Організаційний комітет

Сергій Токарчук, к.т.н., доцент
Наталія Акутіна, провідний інженер
Єлизавета Козаченко, магістрант
Вікторія Овадюк, магістрант
Ульяна Бандура, к.т.н., доцент
Олексій Губеня, к.т.н., доцент
Олег Бортнічук, к.т.н, доцент
Михайло Арич, к.е.н., доцент
Олег Галенко, к.т.н, доцент
Анастасія Шевченко, к.т.н, доцент
Роман Грищенко, к.т.н, доцент
Олександр Люлька, к.т.н, доцент

Content

20. Economics and management	8
20.1. Economic theory	9
20.2. Modern methods of business management	29
20.3. The economy of enterprises of food industry	62
20.4. Economic and legal business support.....	92
20.4. Human resources management.....	112
20.5. Marketing	155
20.6. International economics	202
21. Accounting and financial activity	211
21.1. Accounting, auditing and analysis in enterprises	212
21.2. Finance	234
22. Hotel and restaurant business and tourism	257
22.1. Hotel and restaurant business	258
22.2. Organization of hotel and tourist services	308
22.3. Technology of restaurant products.....	337
23. Humanities	387
23.1. History of Ukraine.....	388
23.2. History of Ukrainian Culture.....	414
23.3. Philosophy and psychology.....	447
24. Foreign languages	466
24.1. English language of professional orientation.....	467
25.2. English for Business and International.....	504

Зміст

20. Економіка та управління.....	8
20.1. Економічна теорія.....	9
20.2. Сучасні методи управління підприємством.....	29
20.3. Економіка підприємств харчової промисловості.....	62
20.4. Економіко-правове забезпечення бізнесу.....	92
20.5. Менеджмент персоналу.....	112
20.6. Маркетинг.....	155
20.7. Міжнародна економіка.....	202
21. Обліково-фінансова діяльність.....	211
21.1. Облік, аудит та аналіз на підприємствах.....	212
21.2. Фінанси.....	234
22. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес.....	257
22.1. Готельно-ресторанна справа.....	258
22.2. Організація готельного та туристичного обслуговування.....	308
22.3. Технологія ресторанної продукції.....	337
23. Гуманітарні дисципліни.....	387
23.1. Історія України.....	388
23.2. Історія української культури.....	414
23.3. Філософія і психологія.....	447
24. Іноземні мови.....	466
24.1. Іноземні мови професійного спрямування.....	467
24.2. Ділова англійська мова і міжнародна комунікація.....	504

3. Розроблення системи управління безпечністю на основі принципів НАССР виробництва плодоовочевого десерту у закладі ресторанного господарства

Ілля Циба, Наталія Фролова, Наталія Ющенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Заклади ресторанного господарства несуть відповідальність за забезпечення безпечних т плодоовочевих десертів, що накладає на виробників необхідність розроблення ефективних систем управління, таких як система НАССР.

Матеріали та методи. Аналітичні методи дослідження технології виробництва плодоовочевих десертів, зокрема виробництві мусу суничного у закладі ресторанного господарства та оцінка безпеності з встановленням критичних точок Розробка системи НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) включає випробування на стабільність, визначення терміну придатності, оцінку смаку та текстури для забезпечення стабільної якості продукту [1].

Результати. Виробництво мусу суничного у закладі ресторанного господарства з детальним вивченням усіх етапів технології, включаючи вибір та підготовку сировини, технологічний процес приготування, умови зберігання та упаковки готового продукту. Гігієнічні стандарти включають чистоту обладнання, рук працівників, а також збереження продукту від зовнішніх джерел забруднення. Технологічні процеси вимагають контролю за температурою, часом обробки, умовами зберігання і транспортування. Моніторинг також включає в себе регулярні перевірки продукції на наявність алергенів шляхом використання відповідних методів аналізу. Наприклад, алергія на суницю досить рідко спостерігається, але може виникнути у деяких осіб. Щодо желатину, у ньому можуть міститися білки, що можуть викликати алергічну реакцію у деяких людей з особливою непереносимістю до білкових складників [2].

Для забезпечення санітарно-гігієнічних стандартів на виробництві та особистої гігієни працівників розроблено програми-передумови: ПП-4 для безпеності води, льоду, пари та матеріалів, які стикаються з харчовими продуктами; ПП-5 для забезпечення чистоти приміщень; ПП-6, що охоплює здоров'я та гігієну персоналу.

Було визначено критичні контрольні точки потенційних ризиків при виробництві мусу суничного, дотримуючись алгоритму – "дерево прийняття рішень". Ідентифікували 5 ключових точок контролю, що охоплюють етапи виробництва, зберігання сировини та готового продукту, а також відповідність персоналу правилам особистої гігієни та карантинних норм. Для кожної з цих точок було визначено максимально припустимі значення, процедури контролю та заходи для коригування ситуації. Всі внесені корекції відображені в протоколах плану внутрішнього контролю, зразки яких наведені в прикріплених документах.

Висновки. Розроблено систему контролю якості на різних етапах виробництва, створена система моніторингу наявності харчових алергенів у продукції. Здійснена перевірка ефективності розробленої системи НАССР та визначили відповідальних.

Література

1. Державна служба України з питань безпеності харчових продуктів та захисту споживачів. <https://dpss.gov.ua/publicnainformaciya>.

2. Матвійчук Л., Чепурда Л., Чепурда Г. Перспективи впровадження системи управління безпечністю та якістю продукції ресторанного господарства. Інновації та технології в сфері послуг і харчування : наук. журнал, 2022. Том 2. № 6. С. 9-14.