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 XXI столітті"

11–12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

Зміст

Introduction …….. 7

1. Technology of functional ingredients and new food……. 9
2. Foodstuff expertise ……..…….…. 69
3. Technology of bread, pastry, pasta and food concentrates ……. 110
4. Grain processing technology ……..... 142
5. Technology of sugars, polysaccharides and water treatment…..... 162
6. Technology of fermentation and wine……..... 196
7. Technology of preservation ……..…… 220
8. Technology of meat and meat products..... 254
9. Technology of milk and dairy products……..... 308
10. Technology of fats and perfumery-cosmetic products ……... 328
11. Ecology and sustainable development ……..... 340
12. Biotechnologies and bioengineering……..... 366

Content

Передмова…….. 7

1. Технологія функціональних інгредієнтів та нових харчових продуктів……. 9
2. Експертизи харчових продуктів……... 69
3. Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів…….…… 110
4. Технологія переробки зерна……..... 142
5. Технології цукру, полісахаридів і підготовки води……..... 162
6. Технологія продуктів бродіння і виноробства……..... 196
7. Технологія консервування……... 220
8. Технологія м'яса і м'ясних продуктів……. 254
9. Технологія молока і молочних продуктів ……..... 308
10.Технологія жирів та парфумерно-косметичних виробів…… 328
11. Екологія і сталий розвиток ……..……..……..... 340
12. Біотехнології та біоінженерія……..... 366

7. Забезпечення контролю якості та безпечності продукції бурякоцукрового виробництва

Єва Сокол, Світлана Шульга
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Цукрова промисловість — це одна з найдавніших галузей харчової промисловості. Цукор є важливою складовою харчового раціону людей і використовується у виробництві багатьох продуктів харчування. Його якість і безпечність цукру визначаються відсутністю шкідливих домішок.

Матеріали і методи. У дослідженні використано загальнонаукові методи, а також проаналізовано новітні праці науковців у сфері безпечності харчових продуктів у цукровій промисловості. Матеріалом дослідження є кристалічний цукор.

Результати. Цукор, завдяки своїм цінним поживним та смаковим якостям є одним з найважливіших і обов'язкових продуктів масового споживання, а розвинена, стабільно функціонуюча цукрова промисловість нарівні з іншими галузями, що виробляють продукти харчування, є фундаментом економічної безпеки будь якої держави. В сучасних умовах виробничі потужності вітчизняної бурякоцукрової галузі дають змогу повністю забезпечити покриття внутрішніх потреб нашої країни у цукрі. Безпечність цукрової продукції залежить від усіх етапів її виробництва, включаючи вирощування сировини, виробництво цукру та його подальшу переробку.

Найперспективнішим методом забезпечення якості та безпечності харчової продукції у світі визнано систему НАССР. Це науково обґрунтована, раціональна система, підхід до ідентифікації продуктів, оцінювання та контролю ризиків, які можуть виникнути під час виготовлення, перероблення, зберігання та використання харчової продукції.

Запровадження НАССР на цукровому заводі дозволяє розробити систему контролю більш жорсткішою та систематичною, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності продукції на ринку цукру України і за кордоном. Система сприяє попередженню виникнення небезпеки в ході цілого технологічного процесу виготовлення кристалічного цукру. У порівнянні із звичайними перевірками та методами контролю за якістю, НАССР дає змогу створити на підприємстві систему безпечності з проведенням коригувальних дій, які можуть гарантувати безпеку та якість харчової продукції.

Високий рівень інформування про міжнародні вимоги харчової безпеки є важливою передумовою успішного виведення вітчизняної продукції на зовнішній ринок. Затвердження в Україні «Вимог до видів цукрів, призначених для споживання людиною» дасть змогу удосконалити нормативно-правове регулювання питань щодо виробництва цукру. Це сприятиме забезпеченню внутрішнього ринку продукцією високої якості та створить передумови для розширення експортних можливостей бурякоцукрової галузі.

Висновки. Виробництво та реалізація цукру на внутрішньому ринку регулюється технічною документацією суб'єктів господарювання та спирається на чинні національні вимоги щодо безпечності харчових продуктів. Виконання встановлених стандартів безпеки та якості є обов'язковим для виробників цукру.

Література

1. Чорна, Т. М., Гусятинська Н.А. (2022). Аналіз нормативних документів ЄС щодо якості та безпечності цукрів у контексті розширення експортного потенціалу галузі. Наукові праці НУХТ, Т. 28. № 3, 154-176 (DOI: 10.24263/2225-2924-2022-28-3-15)