

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

#### 49. Особливості системи простежуваності у пивоварній галузі

Ірина Івашко, Оксана Петруша

*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Належно розроблена система простежуваності надає оператору ринку можливість відстежувати харчовий продукт уздовж усього ланцюга виробництва, починаючи від постачальника сировини для виробництва харчового продукту та закінчуючи реалізацією на споживчий ринок готового харчового продукту. Система простежуваності пивоварного виробництва має свої особливості щодо її впровадження та дотримання. Вона є розгалуженою та включає в себе відділення, які відповідають за конкретний процес пивоваріння.

**Матеріали і методи.** Аналіз літературних джерел, методологічний пошук сучасної інформації за напрямом дослідження, узагальнення результатів наукових праць та світового досвіду щодо особливостей системи простежуваності у пивоварній галузі.

**Результати.** Великі пивоварні компанії, на яких активно діє система управління безпечністю харчових продуктів, обов'язково впроваджують систему простежуваності, яка охоплює всі етапи виробництва харчового продукту.

Простежуваність забезпечується відповідно до вимог статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Система простежуваності передбачає «крок назад – крок вперед» по харчовому ланцюгу виробництва, а також вимагає організації ідентифікувати постачальників та замовників продукції для того, щоб був представлений весь ланцюг виробництва. Відповідно до системи оператори ринку встановлюють зв'язок «постачальник – продукт» та «продукт – постачальник».

За останні роки пивоварні підприємства почали впроваджувати наступні системи простежуваності: трейсинг («від споживача до виробника») або трекінг («від виробника до споживача»).

Система простежуваності на підприємствах пивоварної галузі керується відповідною документацією, яка дозволяє ідентифікувати шляхи надходження і використання сировини для виробництва, реалізації та переміщення готової продукції на споживчому ринку.

Оператори ринку пивоварної галузі розробляють протоколи простежуваності для конкретних категорій своєї продукції. Протоколи простежуваності включають в себе всі підрозділи виробництва пива, такі як відділ приймання сировини, солодовня, варниця, бродильний цех, фільтрувальне відділення, цех розливу, експедиція, транспортування в роздрібну мережу. Кожна структура вносить дані, що стосуються їхнього підрозділу, до системи, яка розроблена на ПК (система КУБ). Збір інформації може варіюватися від декількох днів до одного тижня. Протоколи простежуваності надають змогу швидко відслідкувати сировину, інгредієнт, напівготовий продукт та готовий продукт у разі виникнення будь-яких невідповідностей, а також у короткі терміни підібрати методи для їх вирішення або усунення.

**Висновки.** Система простежуваності має два основні напрями: трекінг та трейсинг. Вона посилює контроль та нагляд за якістю й безпечністю продукції пивоварної галузі у ланцюгу «від ферми до столу». Розроблені протоколи простежуваності на пивоварних підприємствах забезпечують за невеликий період часу відстежити процес виробництва харчової продукції та вирішити невідповідності.