

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

86

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

2–3 квітня 2020 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2020

86 International scientific conference of young scientist and students "Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution", April 2–3, 2020. Book of abstract. Part 1. NUFT, Kyiv.

The publication contains materials of 86 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 № 9, 17.03.2020

© NUFT, 2020

Матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті", 2–3 квітня 2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – Ч.1. – 409 с.

Видання містить матеріали 86 Міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів "Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ 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 № 9 від 17 березня 2020 р.

© НУХТ, 2020

Ідентифікація небезпечного фактору – алерген в сухих сніданках

Марія Вержанська, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій

Вступ. Актуальність питання алергічних реакцій та збільшення кількості осіб, які страждають алергією привертає увагу багатьох науковців. Велике різноманіття алергенів та їхній негативний вплив на здоров'я людей, особливо, на здоров'я дітей, призводить до необхідності контролю продуктів з цієї точки зору.

Матеріали і методи. Аналіз літературних джерел, методологічний пошук сучасної інформації за напрямом дослідження, узагальнення результатів наукових праць та використання світового досвіду щодо шляхів виявлення алергенів в сухих сніданках.

Результати. Сухі сніданки настільки захопили сучасний світ, що є продуктом щоденного вжитку не тільки дорослих, але і дітей

Проте, виробництво таких продуктів повинно забезпечуватися суворим дотриманням правил санітарії та гігієни на підприємстві, щоб виключити небезпеку перехресного забруднення. Однак серед таких небезпек сучасне професійне товариство виділяє також і алергени, які речовини, що можуть нанести шкоду здоров'ю певним категоріям споживачів. Якщо ж виробник не може гарантувати безпечність за алергенами, то на маркуванні цього продукту вказується відповідна інформація, оскільки навіть незначні кількості харчового алергену можуть викликати алергічну реакцію.

До найбільш поширених харчових алергенів, що можуть міститися в сухих сніданках належать: горіхи, бобові, білок злакових культур (глютен), мед, молочний цукор (лактоза). Алергени повинні зазначатися в переліку інгредієнтів харчового продукту згідно із Законом України, який має включати всі інгредієнти в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту. Крім того, назва алергенів має бути виділена серед решти інгредієнтів харчового продукту за допомогою шрифту, кольору, фону, стилю тощо.

Для діагностики алергенів використовують серологічні (ІФА) та молекулярно-генетичні методи (ПЛР-РЧ), залежно від матеріально-технічних можливостей і оснащення лабораторій. Ці методики мають високу чутливість та специфічність.

Для детектування алергенів застосовують ряд діагностичних наборів за профілем алергену – SureFood Allergen ID Gluten, SureFood Allergen QUANT, SureFood Allergen ID Peanut, SureFood Allergen ID Soya, SureFood Allergen ID Celery, R-Biopharm (Німеччина).

Найзручнішим вважають Bioavid DIAGNOSTICS. Так система дозволяє досить швидко визначити присутність алергену, без додаткового лабораторного устаткування. Ідентифікація алергенів є досить складним процесом, оскільки науково-дослідні відділи, що проводять такі дослідження повинні бути акредитовані Національним агентством з акредитації України (НААУ) на проведення даних досліджень.

Висновки. Враховуючи популярність споживання сухих сніданків та велику кількість людей різних вікових груп, які страждають від харчової алергії, моніторинг наявності алергенів, а також правильність маркування продуктів харчування є важливою частиною контролю якості у харчовій промисловості.

Створення комплексної системи контролю та розробка нормативно-законодавчої бази з питань харчових алергенів в Україні, забезпечить маркування харчової продукції та покращить поінформованість населення щодо даного питання.

Література: Харчові алергени. актуальність і проблеми в Україні / О.С. Гайдей, Т.О. Гаркавенко, О.В. Піщанський // Ветеринарна біотехнологія. – 32(1). – 2018. – С.453-458.