

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА
КОНФЕРЕНЦІЯ

***„ОЗДОРОВЧІ ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА ДІЄТИЧНІ ДОБАВКИ:
ТЕХНОЛОГІЇ, ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА”***

ЗБІРНИК МАТЕРІАЛІВ

14-15 листопада 2018 р.

КИЇВ НУХТ 2018

Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2018 р., м. Київ. – К.: НУХТ, 2018 р. – 171 с.

У матеріалах конференції наведено тези доповідей за актуальними напрямками розроблення, виробництва та споживання принципово нового покоління харчових продуктів – продуктів оздоровчого, профілактичного, лікувального та спеціального призначення. Коло наукових інтересів учасників конференції сформовано за такими напрямками: фармаконутриціологія у парадигмі нової концепції харчування, стан та перспективи розвитку технологій оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, натуральні збагачувачі як альтернатива синтетичним харчовим добавкам, нетрадиційні джерела сировини у виробництві продукції нового покоління, інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів, якість, безпека, ефективність оздоровчих продуктів та дієтичних добавок, харчові звички та культура харчування.

На основі теоретичних та експериментальних досліджень запропоновано науково обґрунтовані, технологічно доцільні та економічно вигідні способи вирішення прикладних завдань формування, створення та розвитку в Україні індустрії оздоровчих продуктів, які відповідають основним принципам харчування XXI століття – ефективність, якість та безпека.

Матеріали конференції стануть в нагоді фахівцям різних галузей харчової промисловості, інженерно-технічним працівникам, потенційним інвесторам, студентам вищих навчальних закладів та всім, хто цікавиться проблемами здорового харчування.

Выводы. Согласно выбранным дескрипторам для оценки жележных изделий из нетрадиционного сырья различия наблюдаются по степени интенсивности, что позволило определить направления использования нового продукта.

Литература:

1. Молчанова Е.Н., Шипарева М.Г. Перспективы использования семян бобовых культур в технологии полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий// Вопросы питания. 2016. Т. 85. № S2. С. 206.

**КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ ПРИ ВИЯВЛЕННІ ДЕФЕКТНОЇ ПРОДУКЦІЇ ПРИ
ВИРОБНИЦТВІ ГОРОШКУ ЗЕЛЕНОГО КОНСЕРВОВАНОГО**

Аліна Шуліка, Оксана Петруша

Національний університет харчових технологій

Вступ. Коригувальні дії на підприємстві слід розглядати, як інструмент поліпшення та підвищення продуктивності виробництва, що є надзвичайно важливим для категорії продуктів спеціального оздоровчого чи профілактичного призначення. Найменше відхилення при технологічному процесі призведе до дисбалансу поживних компонентів і відповідно очікуваного впливу на споживача, саме тому необхідність детального моніторингу всього ланцюга виробництва.

Коригувальні дії вживають із метою усунення причин потенційних невідповідностей, для горошку зеленого консервованого, таких:

- невідповідність фізико-хімічних показників вимогам, встановленим в нормативній документації при прийманні горошку
- зміна кольору, поява неприємного смаку та запаху при зберіганні горошку,
- потемніння горошку після стерилізації.

Матеріали і методи. У дослідженні використовувались аналітичні методи досліджень існуючих способів ідентифікації технологічних відхилень характеристик обробленої сировини, напівфабрикатів, та готової продукції.

Результати. Коригувальні дії повинні базуватись на повному аналізі вхідної інформації, виявлення причин виникнення невідповідностей та розроблені чітких процедур ліквідації чи перероблення дефектної продукції чи напівфабрикату. Джерелом інформації про можливі відхилення можуть слугувати: претензії споживачів і повідомлень про невідповідність продукції; рекламації, результати моніторингу технологічних процесів.

Наступний етап вимагає детального розгляду всіх закономірностей виникнення тих чи інших відхилень. Частіше за всього технолог із досвідом може в повній мірі проаналізувати всі технологічні залежності формування відповідних відхилень та дефектів.

І головним завданням цих процесів є розроблення процедур роботи із такою продукцією, якщо виникне певна невідповідність напівфабрикату чи продукції. Процедури повинні включати реєстрацію виникнення дефекту, із чітким визначенням часу, партії та особи, що виявила це. Оскільки така детальність дозволяє в повній мірі простежувати всі можливі фактори формування невідповідності.

В залежності від стадії на якій виявили невідповідність, коригувальними діями можуть бути різні дії, такі як:

- повернення горошку постачальнику;
- зміни тари для проміжного зберігання горошку, наприклад в дерев'яні ящики;
- провітрювання приміщення складу;
- налаштування параметрів роботи автоклаву.

Після виявлення невідповідностей і призначення коригувальних дій важливо проконтролювати виконання коригувальних дій (дій для усунення причини виявленої невідповідності або іншої небажаної ситуації; коригувальна дія виконується, щоб запобігти повторенню, що тоді як попередження дія виконується для того, щоб запобігти виникненню (ISO 9000:2000)).

Документація процедури коригувальних дій заповнюється у вигляді журналу, в якому зазначається інформація про стадію виробничого процесу на якій виявлено дефект, його класифікація, причина виникнення, заходи по усуненню та особа, відповідальна ліквідацію.

Висновки. Таким чином, проведення коригувальних дій є невід'ємним процесом виробництва будь-якої продукції на кожному етапі її виробництва, адже саме так унеможлиблюється випуск та реалізація невідповідної продукції, захист споживачів від небезпечної та неякісної продукції, збереження іміджу виробництва.

Література.

1. Система аналізу ризиків і критичних контрольних точок ХАССП. Рекомендації для молокозаводів зі зразками програм ХАССП для молочних продуктів [Електронний ресурс] / Міжнародна асоціація виробників молочної продукції IDFA, 2009. — 306 с. — Режим доступу: \www/URL: www.milkiland.nl/storage/node/files
2. МВ 4.4.5.6.-000-2010. Розробка та запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР [Електронний ресурс]: методичні вказівки / Міжнародний інститут безпеки і якості харчових продуктів.

3. Азбука домашнього господарювання / Е.О. Блажко, М.Й. Барановський, Д.М.Володарська та ін.; Упоряд. Д.М. Володарська. - К.: Техніка, 1980. – 367 с.