

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ТВАРИННИЦТВА
В УКРАЇНІ У КОНТЕКСТІ НАЦІОНАЛЬНОЇ
ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ**

МАТЕРІАЛИ

**Міжнародної науково-практичної конференції, присвяченої
80-річчю кафедри технології виробництва молока та м'яса
і 90-річчю з дня народження видатного вченого-технолога,
доктора сільськогосподарських наук,
професора Євгенія Івановича АДМІНА**

м. Біла Церква, 30-31 жовтня 2014 року

**Біла Церква
2014**

На сьогоднішній день з метою підвищення харчової цінності готових продуктів за рахунок поліненасичених жирних кислот російськими та українськими науковцями розроблена технологія згущеного молока з цукром та рослинними оліями, що дозволяє підвищити стійкість продуктів до окислення, тим самим підвищуючи терміни їх зберігання. Такі згущені молочні консерви за кількісним складом відповідають традиційним, але молочний жир в них повністю або частково замінений на рослинну олію: пальмову, пальмоядрову, кокосову або суміш жирів рослинного походження.

Останнім часом в умовах зменшення поголів'я корів, зниження кількості та якості молока актуальності набули технології відновлених і рекомбінованих згущених молочних продуктів з цукром. Впровадження зазначених технологій не тільки розширює асортимент, але й зменшує вплив сезонності надходження сировини на об'єми виробництва.

З метою розширення смакових характеристик на споживчому ринку України у певний період відносно невеликими партіями вироблялися такі згущені продукти: молоко згущене з цукром і чаєм, молоко згущене з цукром і пектиновим концентратом „Пектомол”, згущений молочний крем з какао або без нього, згущене молоко з цукром та наповнювачами „Лакто-Кола”, молоко згущене з цукром та медом, продукт згущений молочний з цукром і шоколадом тощо.

Порівняно з українським ринком російський має більш широкий асортиментний ряд згущених молочних консервів з наповнювачами, серед яких свіжі фрукти, ягоди, горіхи (фундук, арахіс, кокос, мигдаль), фруктові-ягідні наповнювачі (джеми, конфітюри, варення).

Розглядаючи питання асортиментного ряду ЗМК у країнах далекого зарубіжжя, слід зазначити, що попит там мають продукти по типу пасти Nutella, що за смаковими характеристиками подібні до молока згущеного вареного.

Загальний аналіз споживчого ринку згущених молочних консервів з цукром доводить, що представлений асортимент консервів не відображає потреби і вимоги споживача ХХІ століття в Україні та світі. Відмічено, що не враховуються потреби споживачів різних категорій та їх вподобання, при розробленні нових видів консервів не дотримуються концепцій збалансованого харчування, які вимагають корегування хімічного складу ЗМК.

УДК 664.64

СЛОБОДЯН О.П., канд. техн. наук

НЕЩАДИМ Л.П., ЗАЄЦЬ В.А.

Національний університет харчових технологій

verazaiets@gmail.ru

ЗАХИСТ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ВІД ЗАРАЖЕННЯ БІОЛОГІЧНИМИ НЕБЕЗПЕКАМИ

У результаті потрапляння в навколишнє середовище небезпечних біологічних засобів (аварія, випадкове занесення збудника хвороби чи застосування біологічної зброї) і поширення на місцевості хвороботворних мікробів, токсинів, небезпечних шкідників можуть утворитися зони біологічного зараження і осередки біологічного ураження.

Збудники інфекційних хвороб можуть поширюватися, збільшуючи зону зараження, людьми, комахами, особливо кровососними, тваринами, гризунами, птахами. Заражатися можуть люди, сільськогосподарські тварини і птиця, дикі звірі і птахи, повітря, місцевість, водойми, колодязі, резервуари з питною водою, фураж, сільськогосподарські посіви, запаси урожаю, продукти харчування, техніка, виробничі приміщення, пасовища.

Одним із видів небезпек виступають біологічні речовини – це збудники інфекційних захворювань. До них належать різні види мікроорганізмів – бактерії, віруси, грибки тощо. Харчові отруєння найчастіше виникають раптово, нерідко захоплюючи значний контингент осіб, і, як правило, досить швидко загасають. Разом з тим вони можуть зосереджуватися в районі обслуговування певного харчового підприємства.

Ліквідація осередку біологічного ураження на харчових підприємствах проводиться за рішенням начальника цивільного захисту.

Вражаючу дію біологічних небезпек значною мірою можна послабити постійним проведенням на підприємствах харчової промисловості санітарно-гігієнічних та профілактичних заходів проти епідемічної спрямованості. До таких заходів належать: постійне підтримання відповідного санітарного стану підприємства, дотримання робітниками підприємства особистої гігієни, регулярний санітарно-гігієнічний контроль за якістю сировини, готової продукції та вододжерел, своєчасне щеплення (вакцинація). Необхідно постійно здійснювати дезінфекцію, дератизацію виробничих приміщень, знищення комах, кліщів та гризунів. Найефективнішим способом дезінфекції харчових підприємств є оброблення приміщень дезінфікуючими препаратами.

Одним з головних заходів з захисту сировини є перехід до закритого приймання, зберігання і транспортування сировини. Тверда сировина повинна зберігатися у герметичних місткостях, на складах, а за відсутністю – упаковуватися у герметичну тару та укриватися полімерною плівкою або брезентом.

Вибір способу захисту визначається видом продукції, її кількістю і умовами зберігання. Для підготовки підприємств харчової промисловості до захисту від біологічних небезпек на кожному із них розробляються організаційні та інженерно-технічні заходи.

Значна частина заходів має бути виконана під час будівництва підприємства, його реконструкції та у процесі капітального та поточного ремонтів.

Організаційні заходи включають:

- розосередження виробничих і складських споруд на території підприємства;
- заміна обладнання більш досконалим, герметичним;
- підготовка технологічних лабораторій до проведення аналізу сировини та продуктів харчування;
- контроль за виконанням заходів захисту.

Інженерно-технічні заходи включають герметизацію виробничих і складських приміщень, встановлення вентиляційних систем і фільтропоглиначів, герметизацію технологічного обладнання.

До виконання робіт із ліквідації зараження біологічними небезпеками допускається підготовлений персонал, який пройшов відповідний інструктаж.

УДК 637.142

ПУХЛЯК А.Г., канд. техн. наук, **ДАНИЛКО О.М.**, магістрант
Національний університет харчових технологій
agpukh@ukr.net

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЗАГУЩУВАЧІВ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЗГУЩЕНИХ МОЛОЧНИХ КОНСЕРВІВ

Сучасними тенденціями розвитку молочноконсервного виробництва є подовження термінів зберігання продукції та розроблення нових видів молочних консервів. Розширення асортименту згущених молочних продуктів здійснюється завдяки використанню нетрадиційних видів сировини: сухих молочних продуктів, натурального та сухого соєвого молока, рослинних жирів та вуглеводних сиропів, смакових наповнювачів різного походження, стабілізаторів структури.

Однією із відомих стабілізаційних систем, яка використовується у молочноконсервному виробництві є система „Максилакт 100”, розроблена фірмою „Макрос”. До її складу входять такі моностабілізатори: модифікований крохмаль, пектин, камеді, але їх співвідношення є комерційною таємницею компанії.

Метою роботи було виявлення впливу виду і дози моностабілізатора на структурно-механічні характеристики молока згущеного з цукром для прогнозування стабільності показників якості продукту впродовж гарантійного терміну придатності його до споживання.

Для вивчення структурно-механічних властивостей згущених молочних консервів з стабілізаторами були використані такі стабілізатори: крохмаль модифікований кукурудзяний (E1422;